

Les Vins

Frühjahr 2016 • Ausgabe 68

• www.weinkultur.de

• www.fair-wein.de

• www.lesgrainsnobles.de

Frankreich

Gardies, Poudroux, Belles Pierres	2
Perdrix, Mas Carlot, Avril.....	3
Grand' Ribe, Chave, Gonon, Pochon,....	4
Perret, Large, Thevenet, Brocard.....	5
Jacob, Forey, Capitain Gagnerot, Rolet...	6
Claude Dietrich, Paul Blanck, Schoech..	7
Anja empfiehlt, Was es sonst noch gibt.....	8

Argentinien

Unsere Fairtrade Weine.....	8
-----------------------------	---

Les Grains Nobles

Österreich: Giefing.....	9
---------------------------------	---

Sommer, Herzinger, Angerer	10
----------------------------------	----

Machherndl.....	11
-----------------	----

Deutschland: Huber, May.....	12
-------------------------------------	----

Becker, Kauer, Künstler.....	13
------------------------------	----

Kühn.....	14
-----------	----

Italien

Altare, Veglio Pian dell'Orino.....	14
-------------------------------------	----

Welt der Olive.....	15
---------------------	----

Weinbeschreibungen	16-32
---------------------------	-------

Abholfest Thomsen Fleischmarkt

Bei der Abholung der Weine können Sie wie immer Weine probieren und kaufen sowie Käse, Fleisch, Wurst, Fisch, Öle, Essige und mehr.

Mittagstisch, Kuchen mit Kaffee gibt es auch.

Am 18./19. 06. 2016

Samstag

10-17 Uhr

Sonntag

10-13 Uhr.



FAIR WEIN

Les Grains Nobles

Spannende Proben mit Überraschungen

2014 und 2015 sind Welten auseinander

Schon vor Beginn unserer Reise hatten wir viel über den Jahrgang 2015 gehört und gelesen. Aber Lesen oder Hören ist eine Sache, probieren eine andere! Insbesondere dann, wenn man bei guten Winzern so unterschiedliche Jahrgänge wie 2014 und 2015 probiert. Denn sie schaffen es, die Besonderheiten des Jahrgangs in (unterschiedlichste) Qualitäten zu transformieren. Da kann eine vermeintliche Schwäche eines Jahrgangs zu einem Vorteil werden. Konkret: Die Trauben des Jahrgangs 2014 hatten keine besondere Konzentration an Zucker und Aromastoffen. Daraus entstanden bei unseren Winzern Weine, die elegant, sehr zugänglich und fast alle jetzt schon zu trinken sind, ohne ihren spezifischen Charakter verloren zu haben. Besonders fiel uns das im Burgund auf, selbst die Weine von Régis Forey waren schon jetzt mit Genuss nicht nur zu probieren sondern auch zu trinken - und das war neu.

Dagegen waren die Trauben 2015 sehr gesund und sehr reich an Zucker und Aromastoffen, entstanden sind alkoholreiche und konzentrierte Weine. Bei unseren Winzern hat weder der Alkohol noch die Konzentration gestört, denn sie haben daraus große Weine mit einem großem Reifepotenzial gemacht. Das gilt insbesondere für die roten Weine. Einige weiße 2015er sind schon jetzt genial und auch schon zu trinken, die meisten haben aber ebenfalls ein großes Reifepotenzial und brauchen noch einige Zeit bis zur optimalen Entwicklung. Klaus Potthoff

Deutschland, Italien und Österreich

Ein vielversprechendes Frühjahrsprogramm

Nach Österreich ging unsere erste Weinreise zur Vorbereitung auf das Frühjahrsprogramm 2016. Mitte Oktober begannen wir in Rust, wo wir nach langer Zeit die Familie Giefing besuchten.

Die Ernte des Jahres 2015 war überwiegend eingeholt und nun in der Gärung. Einige Winzer hatten aber noch ein paar Tage zu lesen, was jetzt ein Risiko wurde, denn es hatte angefangen zu regnen. Fast wäre es ein Jahrhundertjahrgang geworden. Wäre doch nur der goldene Oktober ein bisschen länger golden geblieben, dann wären alle Wünsche in Erfüllung gegangen. Dauerhafter Regen brachte nun doch etwas Fäulnis. Wir haben den Winzern dabei über die Schulter geschaut, wie sie die Trauben präzise und schnell von den faulen Nestern befreien. Grüner Veltliner und Rieslinge von den höheren Lagen waren es zumeist, denen man noch mehr Reife gönnen wollte.

Ähnlich wie in Österreich sah es auch in Deutschland aus. In Italien gab es auch einen heißen Sommer, rechtzeitig Regen im September und einen sonnenreichen Herbst ohne Regen. Perfekt, es wird von einem historischen Jahrgang gesprochen.

Insgesamt wird es ein großer Jahrgang werden, kein Jahrhundertjahrgang, aber einer von den bemerkenswerten. Interessante Weine mit viel Extrakt und Eleganz wollen entdeckt werden.

Mehr darüber ab Seite 9

Ingrid und Hans-Wilhelm Grabbe

Die Vielfalt des Roussillon

Die erste Begegnung mit einem großen Jahrgang: 2015

Die ganze Familie Gardies begrüßte uns, als wir am Montagmorgen in den schönen, modern eingerichteten Probierraum eintreten: Christine und Jean und etwas später auch Sohn Victor.

Der erste Wein, den wir probierten, war der Mas Las Cabes Blanc, der Basiswein der Domaine aus dem Jahr 2015 und gleich ein Paukenschlag: In der Nase sehr feine florale Noten, im Mund aromatisch mit einem tollen Abgang. Wie wir bei den Proben in den nächsten Tagen feststellten, kein Zufall sondern Ausdruck des Jahrgangs 2015, der überall sehr gute Weine geliefert hat: Durchgängig gute Konzentration, fast immer bei den weißen Weinen mit floralen Noten in der Nase und im



Jean Gardies präsentiert Klaus Potthoff seine Weine

Mund verbunden und mit einer guten Säure, die den Weinen Struktur gibt. Wir empfehlen diesen Jahrgang heftig, zumal die meisten Weine sich noch weiter entwickeln werden und eine beachtliche Lebensdauer haben werden.

Der Glaciaires 2015 war noch nicht assembliert, wir probierten Grenache, Roussanne und Macabeu einzeln aus den Fässern und sind uns sicher, dass die Assemblage der drei Komponenten einen großen weißen Roussillon geben wird, ein idealer Begleiter zu Fischgerichten mit reichen Saucen oder zum weißen Fleisch. Auch die beiden Rosés (Mas Las Cabes als Basis und Les Millères eine Stufe darüber) sind heftig zu empfehlen. Vom Mas Las Cabes Rouge gibt es noch den Jahrgang 2014, der 2015er braucht noch Zeit.

Zwei weitere Rotweine sind aus 2014 und überzeugend: Les Millères aus Vingrau, die Reben wachsen auf armen Kalkböden und geben einen fruchtig-gewürzigen Wein, der schon jetzt viel Trinkspaß bietet. Und der Je cherche le ciel (ich suche den Himmel), ein reiner Mourvèdre, angebaut ohne Zugabe von Sulfiten und mein Favorit. Dass dann noch eine Steigerung möglich war, zeigt La Torre 2013, einer der besten Rotweine der Region, käme er aus dem Bordelais, wäre er mindestens doppelt so teuer. Trotz einer guten Konzentration mit viel Frucht und Gewürzen überaus elegant!

Neues entdecken

Château Lastour im Corbières

Jeremie Gaik, der für uns schon etliche Winzer entdecken half, war in Costa Rica und daher präsentierte uns sein Neffe Maxim die Weine von La Vista, der Domaine Poudroux und von dem neuen Château Lastour.

Beginnen wir mit Lastour: Etwa zehn Kilometer westlich des Mittelmeers, in den Bergen des Corbières, liegt das Château mit 100 ha Reben, vielen Olivenbaumhainen und einer Piste für Geländewagen, die schon mal zur Strecke Paris-Dakar gehörte. 2004 wurde das 850 ha große Gelände von der superreichen Familie Allard gekauft, die noch viele Hektar Reben neu anpflanzten und einen supermodernen Keller bauen ließen. Sie bieten einen Rosé und drei Rotweine an, die zum Teil in Barriques ausgebaut werden. Perfekt gemachte Weine von einem besonderen Terroir.

Danach probierten wir mit Maxim die Weine von La Vista und Poudroux. Alle Weine sind Bio, der weiße LaVista aus dem Jahr 2015 überzeugte schon in der Nase und erfüllte die Erwartungen auch im Mund. Ebenso gefiel uns der La Vista Rouge mit den Aromen schwarzer Früchte und den Kräutern der Garrigues. Klassisch der Poudroux Latour de Grès, die 70% Carignan kommen von über 100 Jahre alten Reben! Begeistert haben uns die beiden anderen Roten: Terre Brune und Montpin wachsen auf Schieferböden und erinnern an die großen Maury, ohne deren Süße zu haben. Traumhaft!



Belles Pierres - schön wie immer

Belles Pierres ist auch dieses Jahr auf der Prowein, aber Gott sei Dank ohne Damien Coste, der uns auf der Domaine am Nachmittag empfängt. Auch hier gefällt uns der Basiswein Cuvée de Mosaïque Blanc aus dem Jahr 2015 außerordentlich gut, Sauvignon, Viognier und Muscat sind schon in der Nase zu spüren. Clauzes de Jo gibt es in allen drei Farben und alle sind sehr schön. Im Weißen dominiert Viognier, im Rosé ist Syrah und Mourvèdre und im Roten kommt zu Syrah und Mourvèdre Grenache Noir, die weißen und rosé Clauzes de Jo werden 6 Monate, die roten 12 Mona-

te im Barrique ausgebaut. Alles Weine aus dem oberen Segment zu vernünftigen Preisen. Vom Chants des Ames gibt es dieses Mal nur den roten aus dem Jahr 2013, den wir heiß empfehlen: Konzentriert, mit einer schönen Verbindung von schwarzen Früchten, Gewürzen und Schokolade.

Nicht vergessen sollte man die leicht- oder mittelsüßen Weine der Domäne: Uns gefiel der Muscat Doux aus Muscat Petits Grains ebenso wie Ineptie mit den Rebsorten Viognier und Gros und Petit Manseng. Und ganz zum Schluss probieren wir den edelsüßen Wein Monica "El Encuentro", ideal zu Schokoladendesserts und Blauschimmelkäse -probieren!



Nathalie Blanc-Marès

Mas Carlot

Auf Mas Carlot probierten wir dieses Mal wieder mit der Winzerin Nathalie Blanc-Marès, die ihr 63 ha großes Weingut souverän leitet. Die Probe mit uns machte allen Spaß, auch Nathalie. Bemerkenswert alle drei Weine der Basislinie Cuvée Tradition, ganz besonders gefielen uns der weiße und der rote. Traumhaftes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

In der darüberliegenden Liga gibt es den Renner Les Enfants Terribles, den Nathalie fast 20 % günstiger anbietet als vor einem Jahr. Und wir bleiben bei dem Jahrgang 2012, der sich großartig entwickelt hat, auf den Jahrgang 2013 wollen wir gerne bis zum nächsten Jahr warten.

Topp ist auch wieder der Rosé L'Irrésistible von Grenache Noir, der Most wurde nach vier Stunden Anmazeration abgezogen und im Barrique ausgebaut. Neu bei uns im Programm ist der reine Clairette La Terre Natale, an dem wir nicht vorbeigehen können. Clairette ist eine nur in den Costières de Nîmes erlaubte Rebsorte.

Und dann sind da noch der weiße und der rote Château Paul Blanc, beide im Barrique ausgebaut und auf hohem Niveau! Der weiße von Roussanne und Viognier macht sicher etlichen Viognier von Condrieu Konkurrenz, der rote ist ein Syrah mit Zugabe von 10 % Mourvèdre.

Und dann gibt es zum ersten Mal von Mas Carlot die Basislinie auch in BIBs, sehr gut, denn Ch.-St. Louis-la-Perdrix hat keine mehr!



Probe auf Château-St.-Louis-la-Perdrix

Neuer Besitzer

Mit der höflichen Verspätung von 15 Minuten kamen wir auf Château St. Louis-la-Perdrix an und begannen gleich mit der Probe.

Seit September 2015 gehört das Weingut nicht mehr der Crédit Agricole, es wurde an die Gesellschaft Joseph Castan verkauft, die Besitzer mehrerer Weingüter im Süden Frankreichs ist und von Vianney Castan und Emilie Jamis geleitet wird. Dominique Guillermin ist nicht mehr Direktor, er hat allerdings einige der Weine, die wir jetzt anbieten, noch verantwortlich vinifiziert.

Das Angebot ist übersichtlicher geworden, es gibt nur noch die zwei Linien L'Envol (entspricht der Linie Château St. Louis-la-Perdrix) und La Dernière Croisade (ersetzt die Mas St. Louis und die Cuvée Marianne). Obwohl die Önologen gewechselt haben, sind die Weine doch ihren Vorgängern ähnlich, das Terroir setzt sich eben durch. Also kein Problem weiter die preiswerten schönen Weine dieser Domaine zu kaufen und zu genießen.

Der weiße Château St. Louis-la-Perdrix L'Envol ist ein guter Vertreter des Jahrgangs 2015 und gefiel uns besonders gut. Gleiches gilt für den Rosé, der eine Goldmedaille bekam. Der rote ist ja noch von Guillermin vinifiziert und von der üblichen Qualität. Ch. St. Louis Dernière Croisade weiß 2015 mit 30 % Roussanne und 70 % Grenache Blanc, ausgebaut im Barrique, überzeugte uns sofort.

Wir werden uns einige Weine der Gesellschaft schicken lassen, um zu sehen, ob sie unsere Erwartungen erfüllen.



Vincent Paul Avril

Clos des Papes

Eines der Highlights unserer Reise war Clos des Papes von Vincent Avril in Châteauneuf-du-Pape. Überzeugend seine beiden (weiß und rot) Weine mit Namen Petit Vin d'Avril. Es sei wiederholt: Nicht billig, aber billiger als die meisten Châteauneuf-du-Pape, die man bei Lidl und Co findet und allemal besser.

Und dann probierten wir erst die aktuellen Châteauneuf-du-Pape, rot aus 2014 und weiß aus 2015. Obwohl sie gerade erst assembliert und filtriert waren, erfüllten sie unsere hohen Erwartungen. Der rote ist ein sehr eleganter Châteauneuf-du-Pape, fast burgundisch. Und der weiße war reich, komplex mit viel Potenzial. Die kann man jetzt schon bestellen, einfach mal Preise anfordern. Denn wir bekommen nur ein begrenztes Kontingent und wer zuerst kommt, malt zuerst. Daher empfehlen wir, einfach eine Mail zu schicken an info@weinkultur.de.

Dann kommt das reine Vergnügen: Wie jedes Mal bei einer Probe mit Vincent probieren wir noch ältere Jahrgänge: 2007, 2004 und 2000 in rot und weiß und sind fasziniert von der Verschiedenartigkeit der Weine. Jeder ein Kunstwerk und mit eigener Persönlichkeit. Das macht große Weine und große Winzer aus: Es gibt keine Standardprodukte, die jedes Jahr gleich schmecken, sondern Weine, die sich optimal entwickeln aus den Trauben, die in dem jeweiligen Jahr geerntet werden. Und bei einer Abstimmung, welcher Jahrgang der schönste war, entschied sich je ein Drittel für den 2007er, den 2004er und den 2000er.

Gonon wird großzügig

Auf der Domaine Pierre Gonon probieren wir immer am frühen Abend, nachdem die Arbeit in den Reben oder im Keller erledigt ist, dieses Mal mit Jean, dem älteren der beiden Brüder. Er macht großartige St. Joseph, von den roten bekommen wir diesmal ein wenig mehr, so dass wir ihn in die Preisliste aufnehmen werden.

Die Probe begann mit einem weißen St. Joseph 2015 aus dem Holzfass: Genial, wir bekommen aber erst im nächsten Jahr ein paar Flaschen davon. Dann probierten wir die verschiedenen Lagen der roten St. Joseph, alle aus dem Jahr 2015.

Doch bei der darauf folgenden Probe des Jahrgangs 2014 zeigt sich, dass die Gonons auch 2014 erfolgreich waren: Wir probieren erst den roten St. Joseph – ein sehr eleganter Syrah, den man schon jetzt genießen kann: Sauerkirsche, dann leicht mandelige Tannine, Frucht bleibt über den sekundären Aromen, elegant, im Abgang Kaffeetannine.

Danach folgte der wieder fantastische weiße Les Oliviers, von dem wir aber leider nur ganze 18 Flaschen bekommen! Nur 20 % Roussanne und 80 % Marsanne von sehr alten Reben geben einen einmaligen weißen St. Joseph: Rosenblüten, dann sehr reife weiße Pfirsiche, auch etwas Pfeffer und Biskuit, im Abgang Hauch von Anis, sehr schöne Länge.

Jean erzählt uns, dass die als Marsanne deklarierten Reben vielleicht gar nicht Marsanne sind sondern Roussette, eine seit den fünfziger Jahren verschwundene Rebsorte. Das erklärt dann vielleicht, dass dieser Wein ganz anders ist als die üblichen Marsanne-Weine.

Jean-Louis Chave

Als wir vor gut 30 Jahren das erste Mal bei Gérard Chave, dem Vater von Jean-Louis Chave, die Weine der Appellation Hermitage probierten, konnten wir uns nicht vorstellen, dass wir auf einem Weingut waren, das eines Tages zu den berühmtesten der Welt gehören würde.

Auch hier bekommen wir nur homöopathische Mengen, die wir versuchen gerecht zu verteilen. Jean-Louis Chave ist in Italien, deswegen holten wir nur unsere reservierten Hermitage, St. Joseph und Crozes-Hermitage ab.

Und von der Cuvée Silène, dem Crozes-Hermitage, der von Jean-Louis Frau Erin vermarktet wird, bekommen wir immerhin 120 Flaschen! Und das auch noch zu einem Preis, der dem der besseren Crozes-Hermitage entspricht. Vielleicht deswegen, weil Anja und ihr Sohn Johann bei unserem Besuch vor drei Jahren Erin sehr sympathisch waren und Anja und Erin sich sehr gut verstanden!

Die Cuvée Silène ist in der Nase saftig mit gekochter Schwarzkirsche und Cassis, feine Tannine, im Mund hat sie viel Frucht, Schwarzkirsche, Blaubeere, leichte Fruchtsüße, dann auch etwas Sauerkirsche, feingliedrig und im Gleichgewicht, schöne Länge.

Bei den Pochons auf Curson

Vom Vin de Pays bis zum großen Crozes-Hermitage

Wir starten in den Bergen oberhalb von Mauves im Rhône-tal und sind zwanzig Minuten später bei Etienne Pochon und seiner Schwägerin Christine. Wir probierten zunächst den weißen Crozes-Hermitage Etienne Pochon aus dem Superjahr 2015: Reich an Aromen von Früchten und dezentem Gewürz macht es schon jetzt Spaß, ihn zu probieren. Vom weißen Château Curson gibt es jetzt den Jahrgang 2014, der nicht so konzentriert aber ein klassischer Crozes-Hermitage Blanc ist. Sehr empfehlenswert. Bei den roten Weinen probierten wir von Christine die Cuvée Les Egrèves von 80 % Syrah und 20 % Merlot aus dem Jahr 2014 und die Cuvée Prestige, ein reiner Syrah auch aus dem Jahr 2014, der im 600 l – Holzfass ausgebaut wurde. Und Christine Pochon hat sich getraut einen 2015er reinen Merlot ohne Zusatz von Sulfiten auszubauen: Ein sehr schöner, sehr fruchtiger Wein, ideal für Liebhaber von Merlot und fruchtigen Rotweinen. Dann folgt der 2014er Crozes-Hermitage Etienne Pochon, sehr schön auf der Frucht. Danach der 2013er Château Curson, ein großer und typischer Crozes-Hermitage, der mit vielen viel teureren Hermitages mithalten kann.



Reben unterhalb von Château Curson in Chanois-Curson

Grand' Ribe

Jerome und Magali Muratori haben einen harten Job

Wir wurden wie immer herzlich empfangen von Jerome Muratori und seiner Frau Magali. Wir kennen die Domaine schon mehr als 30 Jahre und waren nie enttäuscht von Ihren Weinen, Jerome hat erheblich dazu beigetragen, dass die Weine heute diese besondere Qualität haben, er ist ein Sammler von Medaillen, und das zu Recht!

Umso mehr sind wir entsetzt, als wir erfahren, dass die Gesellschaft, die die Domaine vor vielen Jahren gekauft hatte, insolvent ist. Und dass Grand' Ribe wieder verkauft werden soll. Wir hoffen inständig, dass dann die neuen Besitzer, ebenso wie die alten, das Ehepaar Muratori übernehmen wird und Jerome Muratori wie bisher schalten und walten kann.

Uns gefiel der weiße Côte du Rhône 2014 sehr gut, auch die Rosécuvée Tulipa aus dem gleichen Jahr war präsent, fruchtig aber auch strukturiert. Wir empfehlen für LiebhaberInnen fruchtiger Weine den P'tit Ribe 2015!

Ein Selbstgänger ist wieder der Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes 2014 von zum Teil über 100 Jahren alten Reben. Die Toppcuvées sind der Côtes-du-Rhône Village 2014 und der Centenaire 2011, der Vorgänger aus 2010 hatte von Parker 93 Punkte bekommen und dieser ist ein Anwärter auf eine vergleichbare Auszeichnung.

Liebhaber der Weine von Grand' Ribe sollten angesichts der unsicheren Zukunft der Domaine ordentlich zuschlagen, die Weine altern gut!

André Perret hat Grund zur guten Laune

Keine Überraschung: Bei Perret ist 2014 sehr gut gelungen

André Perret ist der Star der Condrieus und St. Josephs. Er besitzt ganz große Lagen und baut seine Weine perfekt aus.

Mit ihm zu probieren macht immer ganz viel Spaß, nicht nur wegen der exzellenten Weine, sondern auch wegen seiner immer guten Laune.

Wir haben neben dem schönen Syrah, der dieses Jahr ein „Vin de France“ (welch Überraschung) ist, den weißen St. Joseph im Programm – und natürlich den Condrieu Côte de Chéry. Für uns ist er das Non-plus-ultra aller Condrieus!

Der Syrah 2014 hat im Mund frische Kirsche und etwas Himbeere, dann gleich damit verbunden schokoladige Tannine, schöne Struktur und Länge, schon jetzt ein Trinkvergnügen. Wer einen schönen Syrah zu einem günstigen Preis haben möchte, sollte hier zulangen.

Der 2014 St. Joseph Blanc hat im Mund eingekochte Weinbergpfirsiche, er ist sehr reich, hat ein Mineral hin zu pfeffrigen Noten, darunter immer die Frucht, eine gute Säurestruktur – ein perfekter Wein. Leider bekommen wir davon nur 24 Flaschen.

Und dann der Condrieu Côte de Chéry: Reife weiße Früchte als Confit, ein Hauch von Zitrusfrüchten, dann eine leichte pfeffrige Note, füllt den Mund und geht nicht wieder weg.



Jerome Muratori ist begeistert von seiner Arbeit

Topp-Beaujolais

Jean-Louis und Ghyslaine Large: Sehr gute 2015er

Seit zwei Jahren bekommen wir von den Larges nur noch den aktuellen Jahrgang, der 2014er ist jetzt praktisch ausverkauft. Dieses Mal sind wir aber gar nicht böse, denn die Probe zeigt, dass auch hier der Jahrgang 2015 einfach Spitze ist: Den Beaujolais Blanc, ein reiner Chardonnay, hätten wir bei einer Blindverkostung glatt im Burgund verordnet. Da wäre er dann gut und gerne 50 % teurer, aber nicht besser. Schöne reife Frucht und auch deutliche florale Noten und eine beachtliche Länge zeichnen diesen Wein aus.

Und auch der rote Beaujolais 2015, Ende Januar abgefüllt, also kein Beaujolais Nouveau, gefällt uns sehr gut: Saft von reifer Kirsche, sehr konzentriert, Kakao, sehr weiche Tannine, reicher Wein, Kakao im Abgang.

Und dann verbringen wir einen angenehmen Abend bei Ghyslaine und Jean-Louis mit einem schönen Abendessen – und mit ihrem Klavier spielenden Hund!

Thevenet

Traumweine des Maconnais

Parker schrieb schon vor vielen Jahren über Thevenet, er sei der Herzog des Maconnais, weil seine Weine in dieser Region einmalig sind. Der größte Teil seiner Reben ist über 50 Jahre alt und das spürt man an seinen Weinen: Sie sind reich, manche haben eine Restsüße ohne dabei aufdringlich zu sein. Wir probierten mit Gauthier die vier Weine, die jetzt im Angebot sind: Den Domaine de Roally 2014, ein eher traditioneller Maconnais, der aber durch eine Kombination von floralen und fruchtigen Aromen überzeugt. Dann der Klassiker Emilian Gillet 2013, der sehr konzentriert ist und eine deutliche Mineralität spüren lässt. Das Flaggschiff ist der Bongran aus dem Jahr 2010, ein unglaublich reicher Wein mit viel Struktur und einem Alterungspotenzial, das einmalig ist: Der 2010er ist ohne Probleme bis 2025 zu genießen aber auch schon heute ein Genuss. Zum Schluss die Trockenbeerenauslese aus dem Jahr 2006, sie ist ein Traum von Wein.

Im Chablis ist Brocard eine Größe

Von Beaune aus machen wir uns auf nach Préhy im Chablis. Da wir schon seit mehr als 25 Jahren bei Brocard probieren, haben wir die rasante Entwicklung dieser Domäne hautnah erlebt: Von den vier Hektar zu Beginn war er schon bei etwa dreißig angekommen. Nun hat die Domäne 170 ha! Die Weine sind nach wie vor perfekt und die verschiedenen Terroirs deutlich zu erkennen.

Wir haben in der Probe leider nur zwei Weine aus dem Jahr 2015, die anderen sind aus 2014 und 2013. Die beiden 2015er, der Chablis Sainte Claire und die Chablis Vieilles Vignes gefallen uns gut, wir nehmen sie auf. Natürlich ist auch der Kimmeridgien 2014 dabei, der Wein, der kein Chablis sein

darf, weil die Reben außerhalb der Appellation wachsen, der deswegen deutlich preiswerter ist als der Chablis, aber von einem guten Chablis nicht zu unterscheiden ist. Von den Premiers Crus wählen wir den Montmains 2014 und den Vaurorent 2013 aus, große Chablis mit der unverwechselbaren Kombination von Mineralität und floralen Aromen.

Und dann bekommen wir noch ein besonderes Angebot, auf das wir uns einlassen: Ein Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2005 in einer Flasche mit Schraubverschluss, der dafür sorgt, dass der Wein kaum altert. Wir bekommen eine Flasche mit, die wir später probieren werden.

Das haben wir dann mit den Jacobs und Régis Forey gemacht, alle waren beeindruckt: Ein großer Chablis – ohne Altersteine!

Capitain-Gagnerot

Natürlich probierten wir zuerst den letzten Jahrgang 2015 aus den Fässern, das sind so etwa 13, 14 Weine. Die weißen Weine sind noch nicht alle durchgegoren, haben allerdings schon die Milchsäuregärung hinter sich. Sehr reiche Weine werden das, wie auch bei Jacob und Forey. Die Capitain besitzen sieben Grand Cru – Lagen, vier von Corton, dazu Corton-Charlemagne, Clos Vougeot und Echezeaux.

Wie immer präsentiert uns Patrice die Weine, die jetzt sein Sohn Pierre-Francois vinifiziert. Ja, sagt er, früher war die Vinifikation viel schwieriger, häufig musste man mitten in der Nacht aufstehen, um die Temperatur zu kontrollieren und gegebenenfalls den Wein kühlen. Heute stellt man die gewünschte Temperatur ein und kann ruhig zu Bett gehen und ausschlafen – und die Weine sind besser! Bei den weißen Weinen aus dem Jahr 2014 ist der Grand Cru Corton Charlemagne natürlich ein Gedicht, aber auch der weiße Aloxe-Corton Premier Cru Les Hautes Moutottes kann sich sehen lassen.

Unser Lieblingsrotwein ist auch 2014 der Aloxe Corton Premier Cru Les Moutottes, wobei die Hälfte der Trauben vom Grand Cru Corton kommt.

Rolet Père et fils

Unsere letzte Probe der Reise hatten wir bei Rolet Père et Fils im Jura. Sie haben schöne Lagen in den Appellations Côtes de Jura, Arbois und L'Etoile. Wir waren wieder begeistert von den drei Crémants, die sie anbieten: Alle haben eine feine Perlung, weil sie lange auf der Hefe in der Flasche reifen. Schon der Blanc Brut ist ein Genuss, der Rosé gefällt durch seine lebendige Fruchtigkeit und der Coeur du Chardonnay von alten Chardonnayreben ist besser als viele Champagner, ein großartiger Crémant.

Die Rolets lassen ihre Weine in der Flasche reifen, aus dem Jahr 2015 gibt es nur einen Rosé und in zwei Monaten den Naturé von der Rebsorte Savagnin, die anderen Chardonnay sind aus 2012 oder früheren Jahrgängen. Der Chardonnay L'Etoile 2012 überzeugt durch eine fruchtige Süße, Confit von Zitrone, dann auch etwas Karamell, schöne Mineralität, im Abgang deutliche Säure. Eine Besonderheit ist der weiße Expression du Terroir aus Chardonnay und Savagnin, der die typischen Sherrynoten der Vins Jaunes (in dezenterer Form) hat. Exzellent zu Froschschenkeln und zu Huhn in einer Sahneseauce, geschmort in diesem Wein. Ich mag ihn sehr, Uta überhaupt nicht.

Von den roten Arbois ist mein Favorit der Memorial 2009 mit den roten Rebsorten des Jura Poulsard, Trousseau und Pinot Noir, ein traumhafter Begleiter eines Filet Mignon.

Toll der Rosé Cuvée des Beaux Jours: Deutliche Zitrusfrüchte, Walderdbeere und Himbeere, gute Struktur und Länge, viel Frucht.

Regis Forey

Cuvée Apolline ist eine schöne Überraschung

Am Nachmittag fahren wir nach Vosne-Romanée zum Keller von Régis Forey. Wir probierten zunächst die rote Cuvée Apolline aus dem Jahr 2015: Sehr schöne Frucht, gut im Gleichgewicht und jetzt mit Vergnügen zu trinken. Empfehlen wir heftig. Dann kommt der Jahrgang 2014, der uns wirklich überraschte: Alle Weine, vom Bourgogne Pinot Noir bis zum Grand Cru Echézeaux waren sehr zugänglich und durchaus schon jetzt zu genießen. Ich kann mich nicht erinnern, jemals Weine aus dem Burgund so kurz nach der Abfüllung so komplett und so stimmig erlebt zu haben. Das sind Weine für Ungeduldige oder für Genießer ohne Lagermöglichkeiten. Dennoch werden sie auch in fünf, sechs Jahren noch immer Spaß machen. So zum Beispiel der Bourgogne Pinot Noir oder auch die Dorflagen Nuits-St. Georges und Vosne-Romanée. Die Abstände der Qualitäten zwischen den Dorflagen und den Premiers Crus sind kleiner als die zwischen den Preisen. Leider bekommen wir von den ganz großen Weinen von Régis sehr kleine Mengen, so dass wir nicht alle Wünsche werden erfüllen können. Wir bemühen uns um gerechte Verteilung.



So sehen Fasskeller im Burgund aus - hier bei Capitain-Gagnerot

Domaine Lucien Jacob

Jean-Michel spielt mit den Fässern

Wir haben ja schon darüber berichtet, dass Jean-Michel nicht nur Wein macht sondern sein Talent für bildende Kunst lebt. Er benutzt das Holz alter Barriques für seine Installationen. Und hat seine Objekte zum Beispiel im Château Vougeot ausstellen können.

Mit Jean-Michel probierten dann seine Weine der Hautes Côtes de Beaune, der Côtes de Beaune und der zwei Weine der Côtes-de-Nuits.

Wir begannen wie immer bei Jean-Michel mit der Probe des letzten Jahrgangs aus den Fässern. Überraschend der weiße Hautes-Côtes-de-Beaune, den Michel in Barriques aus Akazienholz ausbaut, er hat leicht exotische Noten und ist etwas voller als der im Eichenfass ausgebaute (auch hier spielt er mit den Fässern). Die 2015er roten Weine sind konzentriert und fruchtig, das werden Weine zum Lagern.

Bei der Probe des Jahrgangs 2014, den wir jetzt bekommen, bestätigt sich der Eindruck, den wir bei Régis gewannen: Weine zum Trinken sind das, sie machen jetzt schon Spaß. Wir können eine kleine Menge vom weißen Haut-Côtes-de-Beaune aus dem Akazienfass anbieten. Der Klassiker der Jacobs ist neben dem roten Hautes-Côtes-de-Beaune der Savigny-les-Beaunes, ein exzellentes Preis-Qualitäts-Verhältnis. Unsere Favoriten im oberen Segment sind der 1er Cru Savigny-Vergelessees und der Beaune Premier Cru Les Cents Vignes, beide wunderschön!

Große Weine von Claude Dietrich

Wir freuen uns, weiter die Weine von Claude Dietrich anbieten zu können

Dia die elsässischen Weinändler nur noch billig und einfach können, haben wir die Chance, die großen Weine von Claude Dietrich auch noch anbieten zu können, nachdem er aufgehört hat zu vinifizieren. Und da sie nur langsam auf ihren optimalen Reifegrad zusteuern, werden die meisten seiner vorrätigen Weine in den nächsten Jahren noch zulegen. Sie verdanken diese Langlebigkeit dem besonderen Terroir, von dem sie kommen: Schlossberg mit einem armen Granitboden gibt dem Wein eine mineralische Basis, die die anderen Aromen nicht verdrängen sondern unterstützen. Das gilt auch für den Grand Cru Furstentum (s.Bild) Der Boden dort ist kalkig - das Mineral also ganz anders. Entsprechend haben die Weine auch einen anderen Charakter. Und es gibt es auch noch die großen Rebsorten Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer und Pinot Noir und den Cremant 2012, der durch drei Jahre Flaschengärung auch besser ist als ganz viele Champagner! Gestern haben wir den Pinot Noir - Barriqueausbau 2013 von Claude Dietrich vergleichen können mit einem Pinot Noir, der uns als ganz großer Wein empfohlen wurde. Und wir stellten erfreut fest, dass Claudes Wein den anderen in Bezug auf Konzentration, Frucht und Eleganz übertraf. Wir werden Ihnen einige sehr interessante Sonderangebote machen können. Nicht nur in Bezug auf den Preis sondern auch auf interessante Zusammenstellungen.



Unsere jüngste Entdeckung im Elsass

Die Domaine Maurice Schoech erfüllt voll und ganz unsere Erwartungen

Die Schoechs haben die Weinberge gepachtet, die wir von Claude Dietrich übernommen haben. Unsere elsässischen Freunde hatten uns die Domäne empfohlen und nachdem wir bereits zum dritten Mal bei ihnen probiert haben, sind wir sicher, dass das eine gute Empfehlung war. Bereits nach Weihnachten hatten wir die Weine von unseren Lagen aus den Fässern probiert, sie gefielen uns ausgesprochen gut. Dir Probe begann mit dem Edelzwicker, der den vom letzten Jahr noch einmal toppt (und der war schon schön!). Weiter ging es mit den anderen Rebsorten des Elsass: Bemerkenswert der Riesling Kaefferkopf (Grand Cru), tolle Mineralität und viel Körper. Er ist erst seit ein paar Jahren Grand Cru.

Lange Zeit meinten viele Winzer, man brauche des Label Grand Cru nicht, Kaefferkopf sei nun mal einmalig. Das war wohl eine Fehleinschätzung.

Auch der Côtes d'Ammerschwihir 2015 ist sehr gelungen, es ist ein fast reiner Pinot Blanc mit einer kleinen Menge Muscat - wirkt wie ein Gewürz im Essen.

Und auch am Pinot Auxerrois Vieille Vigne können wir nicht vorbeigehen. Die über 50 Jahre alten Reben geben einen reichen charaktervollen Wein.

Die meisten Weine sind Bio, die von uns Gepachteten sind in der Konversion zu Bio. Und die Schoechs achten auch beim Schneiden der Reben im Frühjahr darauf, dass der Hektartrag niedrig ist, das gibt mehr Qualität!

Mit den Blancks fing alles an

Vor mehr als vierzig Jahren haben wir uns das erste Mal für Freunde und uns Weine der Domaine Paul Blanck et Fils schicken lassen - viele Jahre vor dem Schengener Abkommen und ohne Euro. Das war vielleicht kompliziert - und beinahe sehr teuer, weil der Zoll von uns Analysen für alle vierzehn Weine verlangte! Heute ist es deutlich einfacher! Es lebe Europa!

Wir probierten wieder mit Philippe Blanck die Weine dieser exzellenten Domäne. Wir lieben den Chasselas (Gutedel), der von alten Reben stammt, ein Wein, den man einfach nur genießen kann. Der Sylvaner von alten Reben wächst auf Kalkboden und gefällt durch Frucht und Mineral. Vom Pinot d'Alsace bekommen wir den sehr schönen 2015er! Und zum Spargel passt prima der Muscat d'Alsace, den man aber auch

gut als Apéritif trinken kann. Von den Lagenweinen nehmen wir den Riesling Rosenbourg 2014 auf, ein reicher Riesling mit einem großem Entwicklungspotenzial aber auch aktuell ein Genuss. Da Claude keinen Pinot Gris Patergarten mehr hat, nehmen wir den von den Blancks: Er ist reich mit schönen Honigtönen aber auch mit einer guten Säure, die ihm Struktur gibt. Natürlich muss der Gewurztraminer Altenbourg in die Liste, Altenbourg ist eine ideale Lage für große Gewurztraminer.

Was wäre ein Angebot von Weinen von Blancks ohne den Riesling Schlossberg, dieses Mal aus 2011. Also jetzt schon trinkreif aber auch noch 7 bis 10 Jahre mindestens zu lagern. Wir empfehlen heftig, ein paar Flaschen so gut zu verstecken, dass man sie erst in vielen Jahren wiederfindet. Sie dann zu trinken ist ein fast unbeschreibliches Vergnügen!

Was es sonst noch gibt

Wir schaffen es nicht, alle Winzer, deren Weine wir im Programm haben, auf unserer Reise zu besuchen.

Hier also ein kurzer Überblick, was wir noch im Programm haben:

Besonders schön ist der Menetou-Salon 2015 von Chavet. Ein Sauvignon der Appellation Menetou-Salon nahe bei Sancerre: Ähnliche Böden wie im Sancerrois geben gleichwertige Weine, die allerdings den Vorteil haben, dass sie preiswerter sind, denn auf dem Etikett steht nicht Sancerre sondern Menetou-Salon und das Gebiet ist weniger bekannt!

Dann sind wieder im Programm die Weine von Christian Baillat, den wir erst im Herbst besuchen werden. Zum ersten Mal bieten wir die neue Cuvée Louis Baillat an, eine Assemblage von Merlot und Syrah. Christian wird wieder seine Weine auf einigen Weinproben selber vorstellen!

Wieder dabei ist auch Frédéric Fourré aus Sachsen, der auf seinem Miniweingut sehr interessante Weine produziert.

Nachdem unsere deutschen Weine von Adam und Bärermann im Herbst gut angekommen sind, haben wir uns entschlossen, sie jetzt auch im Frühjahr anzubieten. Wir bleiben im Wesentlichen auch beim Sortiment vom Herbst, nur statt des Secco Rosés gibt es bei Bärermann den Secco Noir. In der Nase präsentieren sich Düfte von Cassis und Brombeeren. Im Mund zeigt er sich Anfangs herb, dann kommen die aus der Nase bekannten Fruchtnoten, am Ende bleibt ein Prickeln von den feinen Perlen. Spannend. Frank Bärermann liebt Experimente!

Anja empfiehlt

Endlich beginnt es langsam Frühling zu werden: Zeit an den Sommer zu denken und entsprechend vorzusorgen. Für die Terrasse empfehlen wir von Nathalie Blanc (Mas Carlot) den Rosé L'Irrésistible und ihren (neuen) reinen Clairette La Terre Natale. Und wer gerne Rot trinken möchte, für den gibt es den Klassiker Les Enfants Terribles, den Nathalie fast 20 % günstiger anbietet als vor einem Jahr. Für die Sommerpartys oder den Campingurlaub haben wir selbstverständlich wieder die 5 l - BIBS, jetzt allerdings von Mas Carlot. Schöne Weine zu einem unschlagbaren Preis. Einen BIB bietet auch Christine Pochon an, eine Cuvée von Syrah und Merlot.

Sicher werden Sie auch grillen wollen. Zum Fleisch eignet sich hervorragend von Grand Ribe der P'tit Ribe. Oder auch ein Argentinier. Probieren Sie mal den Soluna Cabernet Sauvignon, der hat in einer Verkostung des Meininger Verlages mit 89 Punkten hervorragend abgeschnitten.

Ein fruchtiger Wein ganz ohne Schwefel (sulfitefrei), also auch für Menschen, die sonst Rotweine eher nicht so gut vertragen, ist der Merlot von Christine Pochon.

Es gibt dieses Jahr die Chance die Chateauf du Papes rot und weiss zu kaufen. Nicht billig, aber ein Traum. Lesen Sie den Beitrag auf S.3.

Fair Trade bei Weinkultur

Unsere Weine sind Spitze - finden professionelle Verkoster

Bei der Verkostung der Fair Trade Weine durch den Meininger Verlag zur ProWein haben unsere Weine durchweg in den Spitzenpositionen gelegen: Der in der ganzen Verkostung höchst bewertete Cabernet Sauvignon war unser Monte Flores Seleccion mit 90 von 100 Punkten, darauf folgte der Soluna mit 88 Punkten. Auch der Medanos Cabernet Sauvignon und der einfache Monte Flores Cabernet erreichten mit 87 Punkten gute Noten. Unsere Malbecs von Soluna, Finca Monteflores Seleccion und Cinco Sentidos Reserva belegten ebenso die Spitzenpositionen: Mit 89 bzw. 88 Punkten nahmen sie die Plätze 1 bis 3 der besten Fairtrade Malbecs ein. Mit 88 Punkten wurde übrigens im November der einfache Monteflores Malbec bei dem Wettbewerb, „Höhenlagen Südamerikas“ als bester Wein unter zehn Euro gekürt. Auch unsere Südafri-



Christiane Solf übergibt unsere Prämie an uniWines

kaner haben sehr gut abgeschnitten: Der Palesa Pinotage als einer unserer günstigsten Weine in unserer Liste ist mit 88 Punkten bewertet worden und der Chenin Blanc bekam 86 Punkte.

Auf der ProWein 2016 hat sich Christiane Solf mit Ferdinand Appel am Stand unseres südafrikanischen Weinguts uniWines getroffen, um unsere über Jahre gesammelte Fair Wein Prämie nun endlich an das Weingut zu überreichen. Neben der üblichen Fairtrade Prämie, die i.d.R. 5 Cent pro verkaufte Weinflasche beträgt, sind somit durch unseren Verkauf zwischen 2012 und 2015 noch weitere 1129,55 Euro für die sozialen Projekte der Arbeiter des Weingutes zusammengekommen. Obwohl wir nur zu den kleinen Importeuren des Weingutes zählen, zeigen wir hiermit doch ein großes Engagement, betonte Ferdinand. Er wird uns auf dem Laufenden halten, welche Projekte damit umgesetzt werden.

Erwähnen möchten wir noch unbedingt unser VinEcol-Projekt. Die Idee ist eine Just-in-time Lieferung, um die dadurch gesparten Kosten für den Arbeitern zu spenden. Dafür bräuchten wir aber mindesten 5000 bestellte Flaschen, ein Ziel von dem wir noch weit entfernt sind. Wollen Sie uns helfen? Begeistern Sie Freunde und Bekannte oder machen Sie mit Ihrer Firma mit. Sie bekommen die Weine bequem zu sich nach Hause geliefert oder den günstigeren 72 Flaschen-Preis, wenn Sie sich die Weine beim Weinfest selber mitnehmen. Mehr Infos unter www.fair-wein.de/Vinecol-Projekt.

Ihre Anja Potthoff