

zwischen Seriosität und Spekulantentum

**Bordeaux heute**

Der rote Bordeaux wird oft als wenig „trendy“, zu herb im Tannin, zu kompliziert, zu teuer empfunden. Das Weinbaugebiet Bordeaux ist mit 120.000 ha nicht das größte in Frankreich, ist aber größer als alle deutschen Weinbaugebiete zusammen. Entsprechend ist es untergliedert in fast 40 Ursprungsbezeichnungen (Appellationen). Wie soll die Vielfalt einer so großen Weinbauregion anders strukturiert werden?

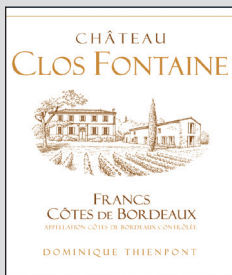
Das Weinbaugebiet Bordeaux liegt im Südwesten Frankreichs am Atlantik. Dieser mildert Kälte, sorgt für Wind und ausreichend (gemäßigte) Niederschläge. Östlichere Regionen sind zeitweise auch kontinentalem Klima unterworfen. Insgesamt ist das Klima gemäßigt, dennoch warm, ein wenig wärmer als in Baden oder der Pfalz. Rebsorten wie Cabernet und Merlot, die bei uns nur manchmal richtig reif werden, fühlen sich hier deutlich wohler. Dazu tragen auch die Böden bei, die unterschiedlich mit Lehm, Ton, Kalk, Sand und Kieselsteinen gemischt sind. Den differenzierten Böden entsprechend sind die Wachstumsbedingungen für die Rebsorten verschieden, sodass sie auch unterschiedlich verbreitet sind: Cabernet Sauvignon wird mehr auf Kies, Merlot mehr auf Lehm, Ton und Sand angepflanzt. Die einzelnen Herkunftsbezeichnungen tragen den Unterschieden bei den Böden, dem Klima und den angebauten Rebsorten Rechnung. So gesehen strukturieren sie das Angebot. Wem das zunächst zu kompliziert ist, fange beim Kauf mit Rotwein der Basisbezeichnung „Bordeaux“ an. Wenn man dann einen Einblick, auch in die Machart, Jahrgänge und Reife gewonnen hat, versuche man Weine enger umgrenzter Herkunft und achte dabei auf Stil und deutlich schmeckbare Geschmackstiefe.

Ein roter Bordeaux ist ein Wein aus Mitteleuropa, vom Atlantik. Er kann daher kaum üppig, reif, weich, überbordend fruchtig und obendrein noch ganz jung bereits zugänglich sein. Das, was der Markt zumeist fordert, kann in Bordeaux am ehesten die hier am meisten angebaute Rebsorte leisten, der Merlot. Er ist von Natur aus körperreich, säureärmer und sein Tannin ist samtiger; er verströmt viele Fruchtaromen (Pflaumen, Feigen, Cassis) und eine süßliche Würze. Anders der Cabernet Sauvignon aus Bordeaux: er ist wunderbar fein in seiner Aromatik (Schwarzkirsche, Cassis, Tabak, Zedernholz), dies aber kombiniert mit deutlich Tannin und Säure. Letztlich benötigt ein Bordeaux eine längere Reifezeit im Holz und in der Flasche. Erst dann belohnt er mit komplexen Aromen, Delikatesse und ungestörter Eleganz. Erst dann bereitet er Trinkvergnügen! Ideal ist er ein Speisebegleiter zu rotem Fleisch (Rind, Lamm, Wild).

Weine aus Pomerol, St. Emilion und die kommunalen Appellationen des Haut-Medoc (Margaux, Pauillac ...) sind seit etwa 30 Jahren Objekte des Luxus und der Spekulation. Bei den gefragtesten Châteaux sind keine passionierten Winzer am Werk, sondern Luxuskonzerne, Versicherungen und Milliardäre. Sie haben eine ausgetüftelte Weinmaschinerie im Einsatz, dirigiert von weltweit tätigen, flying winemaker. Aus diesen Großbetrieben kommen keine ehrlichen, klassischen Bordeaux mehr. Diese Weine machen zwar nur 4% der Bordeauxweinproduktion aus und dennoch versauen sie mit ihren Preisen, deutlich über 200 €, den Markt. Bordeaux-Wein muss nicht teuer sein! Auch wenn er manchmal nicht im Mittelpunkt steht, es gibt ihn noch, den ehrlichen, eleganten, gereiften Bordeaux zu Preisen zwischen 10 und 20 €. Wir haben ihn.

**2014 Château Clos Fontaine, Francs - Côtes de Bordeaux - 9,90**  
100% Merlot

Das Bukett verströmt Aromen frische rote Früchte, vermischt mit delikaten Düften von Minze, Gewürzen, Lakritze, Kaffee, Leder, Vanille, Zedernholz und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, saftig, charmant mit präsentem, rundem Gerbstoff. Sehr balanciert.



Ein ehrlicher, leckerer, trinkfreudiger und dennoch anspruchsvoller, klassischer Bordeaux, der für jedermann bezahlbar ist. Man kann ihn sogar solo genießen.

„Clos Fontaine“ liegt im Libournais, 15 km östlich von St. Emilion, auf dem Plateau der Côtes de Francs, der kleinsten Appellation des Bordelais (ca 400 ha) mit Böden aus Ton und Kalk (auf einem Kalksteinsockel), wie in St. Emilion. Besitzer von „Clos Fontaine“ wurde die Familie Thienpont, die seit vier Generation mit Bordeauxwein handelt und einige kleine Châteaux vor allem in Pomerol, St. Emilion und der Côtes de Francs besitzt. „Clos Fontaine“ ist ein 3,5 ha großes Anwesen mit bis zu 50 Jahren alten Reben. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank, der Reifung - für nicht ganz ein Jahr - in zweimal gebrauchten Barriques, anschließend noch einmal für 2 Jahre im Edelstahltank. Der Wein soll relativ trinkfertig auf den Markt kommen.

**2011 Château Anthonic - 18,90**  
**Moulis-en-Médoc, Cru Bourgeois**  
Merlot 61%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 1,5%

Hier sind Brombeere und Cassis mit würzigen Aromen verwoben, wobei Lakritze, Leder, und Kaffee-/Röstaromen leicht dominieren. Das Tanningerüst ist markant, aber typisch für einen Bordeaux; es fügt sich harmonisch ein und unterstreicht eine fast aristokratische Eleganz mit feiner Säure. Ein sehr klassischer Bordeaux, der der Vorstellung eines gerundeten, eleganten Haut-Medoc sehr nahe kommt.

Besitzer des 26 ha-Anwesens ist die Familie Cordonnier. Sie besitzt, ebenfalls in Moulis, auch Château Dutruch Grand Poujeaux. Anders als dort, sind die Böden hier auf Anthonic tiefgründiger, überwiegend von Ton und Kalk geprägt (wenig Kieselsteine). Entsprechend dominiert hier der Merlot, sodass der Wein sich schon im jungen Stadium recht rund präsentiert. Die Weinberge wurden nach dem Kauf des Anwesens komplett neu bepflanzt, bei hoher, ertragsreduzierender Pflanzdichte. Inzwischen sind die Reben in gutem Alter von 24 Jahren. Die Pflege der Weinberge wird groß geschrieben, besonders in den ein wenig schwierigen Jahren, wie auch 2011. Der Weinkeller wurde 2008 komplett erneuert. Behutsamkeit, sanfte Pressung, maßvoller Barriqueinsatz werden groß geschrieben: das Ziel ist Frucht und sanfte Tannine, bei feiner holzunterstützter Würzigkeit..



**Sortiment Rotwein Aquitanien**

**BORDEAUX**

**2014 La Marotte - 6,90**  
Côtes de Bordeaux  
100% Merlot

**2014 Ch. Clos Fontaine - 9,90**  
Francs - Côtes de Bordeaux  
100% Merlot

**2012 Le Petite Lousteau - 11,90**  
Médoc - 2. Wein von Ch. Lousteauneuf  
Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 50%

**2012 Château Saint-Aubin - 14,90**  
Médoc - Cru Bourgeois  
Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 14%, Cabernet Franc 6,5%, Petit Verdot 15%, Carmenere 7%, Malbec 6,5%

**2011 Château Anthonic - 18,90**  
Moulis en Médoc - Cru Bourgeois  
Merlot 61%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 1,5%

**Château Dutruch Grand Poujeaux**  
**2005: 19,90** *2005 jetzt TOP!*  
**2012: 21,90**  
Moulis en Médoc - Cru Bourgeois  
2012: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 50%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 3%

**2011 Zede de Labégorce - 24,90**  
Margaux  
Cabernet Sauvignon 50 %, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 5%

**2011 Chantecaille Clauzel - 16,90**  
Saint Emilion  
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20%  
(in direkter Nachbarschaft von Petrus, l'Évangile, Cheval Blanc, La Dominique, erzeugt von Ch. Guilloit Clauzel, Pomerol)

**2011 Le Jardin de Soutard - 24,-**  
Saint Emilion Grand Cru  
Merlot 70 %, Cabernet Franc 30%  
separate Parzelle von Ch. Soutard (2.Wein)

**2009 Château Beauregard - 44,-**  
Pomerol  
Merlot 70 %, Cabernet Franc 30%

es lohnt sich über die Bordeaux-Genzen hinauszuschauen

**SÜDWEST**

**Bergerac**

**Clos Verdots**  
**2012 Bergerac - 7,90**  
Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 12%  
**les Tours de Verdots** *2008 eine Entdeckung!*  
**2008 Côtes de Bergerac - 11,90**  
Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 12%

**Cahors**

**Château Lamartine**  
**2011 Tradition - 9,90**  
**2010 Expression - 28,90**

**Madiran**

**Domaine Lacassagne**  
**2012 Les Tertres de la Fé - 7,90**  
**2009 dto. Vieilles Vignes - 10,90**