

Probe zum Monatsbeginn:

Malbec

Freitag, 8. Februar, 15 - 18.30 h
 Samstag, 9. Februar, 11 - 15.30 h

südamerikanischer Malbec:

Domaine Bousquet, Argentinien

2017 Malbec
 - 8,90 €

außerdem:
 Bodega del Fin del Mundo, Patagonien und Finca Sophenia, Mendoza



El Esteco, Argentinien

2015 Malbec
 "Don David Reserve"
 - 10,90€

Viu Manent, Chile

2014 Malbec Gran Reserva - 10,90

Côt, Malbec, (roter) Auxerrois, Cahors, viele Namen der roten Spitzenrebsorte

Malbec

Die Rebsorte ist französischen Ursprungs, wahrscheinlich ist sie eine (wilde) Kreuzung aus der ehemaligen Provinz Quercy, in welcher auch die Stadt Cahors liegt. Côt oder (roter) Auxerrois,

wie sie hier in Cahors meist genannt wird, war einmal im französischen Südwesten eine weit verbreitete Rebsorte. Côt war auch in Bordeaux verbreitet; zum Zeitpunkt der Medoc-Klassifikation von 1855, war hier mehr als ein Drittel Côt beteiligt. Als 1865 die Reblaus über Frankreich hereinbrach, besaßen die Winzer in der Region um Cahors die gewaltige Rebfläche von über 50.000 Hektar, zwölf Jahre später war sie fast komplett zerstört.

Das (einzige) Überlebensrezept für die europäischen Rebsorten war das Aufpfropfen auf amerikanischen Unterlagsreben (sprich Wurzeln). In Bordeaux wandte man sich dabei gleich den einfach zu handelnden (aufgepfropften) Merlot, statt dem Côt zu. In der Region Cahors, der Heimat des Côt/Auxerrois/Malbec, brauchte es ein paar Jahrzehnte länger. Erst in den 60iger Jahren pflanzte man wieder intensiv (aufgepfropften) Côt/Malbec. Heute beträgt die Malbec-Anbaufläche in Cahors 4.000 ha.

Cahors

Cahors war lange berühmt für seine „schwarzen Weine“; bereits im 14. Jhd. wurde aus dieser Region mehr Rotwein nach England verschifft, als aus Bordeaux. Kriegswirren und letztlich die Reblaus zerstörten Qualität und Ruf des Cahors. Das hat sich in den letzten Jahrzehnten entscheidend verändert. Je nach Bodentyp gibt es verschiedene Charaktere des Cahors, je näher die Reben an flachen Lagen am Fluss Lot stehen, umso fruchtbetonter, leichter sind die Weine. Auf den Terrassen des Lot-Tals werden die fleischigeren Weine geboren; die wertvollsten, reichhaltigsten, aber auch langlebigsten Cahors kommen vom hoch gelegenen Kalksteinplateau. Inzwischen ist man dabei, die Lagen entsprechend zu klassifizieren. Mit diesen Erkenntnissen ist die Basis für guten Cahors gelegt. Selbstbewusstsein kommt zurück. Übrigens - die wild zerklüftete Hochebenen-Landschaft von Quercy, mit dem tief eingegrabenen Fluss Lot, ist grandios und das bei mediterranen und atlantischen Einflüssen. Eine herrliche Heimat für den Malbec! Die Basis für Spitzenqualität ist inzwischen wieder da. Wermutstropfen - man muss diese Weine finden und leider geben diese besten Vertreter erst nach jahrelanger Flaschenreife ihre (burgundische) Größe, mit kaum zu überbietender Finesse, frei.

Château Lamartine, Cahors

Das Weingut fußt auf einem großen gallo-romanischen Landgut. Als Weingut wurde es 1920 von Edouard Sérourne gegründet. Basis sind alte Weinbergterrassen des Lot, die besonders der Enkel des Gründers, Alain Geyraud, verdoppelte. Die Weinbereitung wurde unter ihm maßgeblich modernisiert, wobei weiterhin die klassische Maischegärung mit manuellem Unterstoßen des Maischehuts beibehalten wurde. Neben Malbec werden ein wenig Tannat und Merlot angebaut. Die älteste Malbec-Weinbergparzelle stammt aus den Kriegstagen und liefert einen Teil des reinsortigen Spitzenwein „Expression“. Alain Geyraud ist seit mehr als 40 Jahren ein Kämpfer für herausragenden Cahors, maßgeblich mit ihm nahm die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC Cahors (1971) Gestalt an.

Auf dem Höhepunkt seines Schaffens übergab Alain Geyraud das Weingut 2016 in die Hände der vierten Generation, den bestens ausgebildeten Kinder Benjamin und Lise. Heute umfasst das Weingut 37 ha, die Malbec-Anlagen sind zumeist 30 bis 45 Jahre, manche gar bis 70 Jahre alt. Das Urteil der französischen Fachpresse ist voll des Lobes, z.B.: „Alain Geyraud vinifiziert die großen Klassiker der Region, die durch ihren Charakter, ihre Finesse, ihre Frische und grandiose Reife betören!“

Argentinischer Malbec

Vor der Reblaus gelangten Rebstöcke nach Südamerika, vornehmlich nach Argentinien. Heute wachsen hier mit 24.000 ha über 70% des weltweit angebauten Malbec, meist in Mendoza. Wichtigstes Plus des argentinischen Malbec ist, dass die Reben wurzelecht sind, denn die Reblaus erreichte Südamerika nie. Hier konnte man mit den alten, ursprünglichen französischen Klone weiterarbeiten, die in Europa vernichtet waren. Damit bewahrte man kleinbeerige Trauben, die dunklere, reichere und konzentriertere Weine ergeben. Hinzu kommt das wärmere Klima, die Höhenlagen (700 bis 1400 m) am Fuß der Anden und die ausgeklügelte Bewässerung in dem eher kargen und im Sommer sehr heißen Land. Lange produzierte Argentinien nur billigen, belanglosen Malbec. Dann kamen Berater und modernes, internationales Wissen über den Qualitätsweinbau und nun gibt es seit knapp 20 Jahren hochgelobten (auch sehr hochpreisigen) Malbec aus Argentinien.

Französischer und Argentinischer Malbec im Vergleich

Geschätzt werden die fast lilas-schwarzen Malbec-Weine für ihre fruchtige Würze, die oft typische Kirsch/Pflaumen- und Tabaknoten aufweist. Anklänge an Blaubeeren, Lorbeer, Wacholder, Gewürze und Bitterschokolade sind ebenso möglich, bei älteren Vertretern auch Veilchen/Cassis, Lakritz, Rauch und Tabak. Allerdings sind die modernen Argentinier reifer, voller, konzentrierter und kompakter, wobei die Tannine gezähmter sind, als bei den Franzosen. Typische Farbe und Aromaprofil zeigt sich bei den Argentinern meist intensiver, dafür finden sich bei den Franzosen herbale Noten. Argentinischer Malbec ist gerade in seiner Jugend geschmeidiger und zugänglicher.

Große Unterschiede zeigen die Weine im Alkohol, argentinischer Malbec (die hochwertigsten sind als Reserve/Reserva etikettiert) kommen meist mit mind. 14%vol. daher, die Franzosen oft mit bescheideneren 13/13,5 vol.%.

In jedem Fall ist Malbec dicht, saftig, kraftvoll und tanninbetont (Flaschenreife rundet!). Er verlangt nach kräftiger Speisebegleitung wie Gans, rotes Fleisch oder Wild mit viel Röstaromen und kräftig reduzierten Saucen. Dekantiert und leicht gekühlt (ca. 16° C) schmeckt er am besten.

Domaine Bousquet, Mendoza

1948 in Carcassonne geboren, gehört Jean Bousquet zu einer Familie von Weinbauern in dritter Generation. Obwohl für zwei Jahrzehnte in Südfrankreich mit Landweinen von 120 Hektar erfolgreich, suchte er Neues. Er lernte Argentinien kennen, untersuchte eingehend die lokalen Voraussetzungen (Bodenbeschaffenheit, Klima), bis er 1997 begann, 80 km südöstlich von Mendoza, in Tupungato, ein neues Weingut zu gründen. Die Bedingungen für anspruchsvollsten Weinanbau sind in dieser Region optimal: Äußerst durchlässige Böden aus Sand mit Kies treffen auf perfekte klimatische Gegebenheiten auf 1200 m Höhe (viel Sonne, tagsüber milde und nachts kühle Temperaturen). Jean Bousquet kann hier kerngesunde Trauben mit bestmöglicher Reife mit guter Säure ernten. Seine Weine sind daher ein Paradebeispiel für die Vorteile des Weinbaus in der neuen Welt.

2017 Malbec - 8,90€

Violette, fast schwarze Farbe. Vom ersten Augenblick an beeindruckend kraftvolles Bouquet mit intensiver Frucht (Kirschen, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren). Hervorragende Traubenreife und gekonnter Fassausbau sorgen für Dichte und Saftigkeit. Eine feine Mineralität und die rebsortentypische, aber angenehme Strenge im Mundgefühl machen klar: Das hier ist der Archetyp eines argentinischen Malbecs und kein weichgespülter Überseelangweiler!



Château Lamartine

2015 Cahors rouge (Tradition) - 10,50€

30-45 Jahre alter Malbec 90%, Merlot 10%, ausgebaut in Betontanks, zu einem Drittel in gebrauchten Barriques

Traditioneller Basiswein, aus einem Topjahrgang, intensives dunkelfruchtiges Bukett, feinwürzige, fruchtige Aromatik (Waldrüchte, Kirsche, Kaffee, Schokolade, Getoastetem), von voller aber feiner Struktur bei mittlerem Körperbau, mit rundem, ungesüßtem, feinem Tannin. Ein feingliedriger Wein, mit feiner Säure tänzelnd; ein burgundischer Cahors mit Entwicklung- und Reifepotential. Dekantieren hilft! Super Preis-Leistung.

2015 Cahors „Cuvee Particuliere“ - 13,90

40-45 Jahre altem Malbec 90%, Tannat 10%

kraftvoll, saftig mit Tannin und Holz, dennoch rund; dazu ein Fruchtkorb, bei dem auch feine Säure mitschwingt, die die Kraft mit ihren Aromen harmonisch verbindet.

2015 Cahors „Expression“ - 26,90

sehr alter Malbec 100%, allerbesten Güte und Kraft, nur in neuen Barriques ausgebaut

Konzentration pur, dunkelschwarze Früchte, Schokolade, Mocca, süßliches, geröstetes Edelholz, gemildert durch Zitrusfrische. Wohltunende Kraft und Fülle, mit feinem Tannin, feiner Säure, kompakten Aromen harmonisch zusammengeführt. Schon jetzt ein Hochgenuss mit langem Nachhall. Ganz großer Wein!