



Newsletter Oktober 2010 – Neuigkeiten und die Appellation Bandol

Liebe Weinfreunde

Neu von uns **selektioniert** - "**Belcanto 2006**" der **Domaine Verena Wyss**. Die wunderbare Bordeaux Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot mit 24-monatigem Ausbau im Barrique bietet einen bleibenden Trinkgenuss. Biologisch angebaut - unbedingt probieren ... und für Fr. 25.-- mehr als preiswert!

Wer sagt denn, dass es **schöne und** reife Burgunder nicht gibt und falls doch, diese fast unerschwinglich sind? Von der **Domaine Pierre Gelin** - **einem der besten Burgunder Produzenten** - können wir den herrlich reifen, fruchtigen **Fixin 1999** anbieten. Und das erst noch für gerade Fr. 30.--. Ganz speziell - der **1er Cru Clos Napoléon 1998**. Wir haben auch ein paar wenige Flaschen davon.

Guter Bordeaux muss nicht teuer sein. Der **Château Destieux 1995 - Grand Cru Classé** - zeigt wunderbar reife Merlot-Noten. Ein **himmlischer Genuss** und ein **irdischer Preis**.

Die Weine des **Jahrhundertjahrgangs 2007** im **Rhonetal** sind beim **Château St. Estève** praktisch ausverkauft - und gehen auch bei uns langsam zur Neige. Noch wenige Flaschen des 2007er Tradition Rouge, Grande Réserve, Vieilles Vignes sind verfügbar. First come - first served.

Von unserer Reise aus Bandol haben wir ein paar wenige Flaschen der herrlichen **Appellation Bandol** mitgebracht. Diese sind zwar (noch) nicht zum Verkauf sondern bei uns zur Prüfung für die Aufnahme in unser Sortiment. Vielleicht können wir den Kellermeister überreden, uns doch jetzt schon ein Tröpfchen des **1998er Galatin Cuvée Jeremy** auszuschenken. Der wunderbare Wein gibt uns eine Idee wie toll und vollmundig ein **schön gereifter Mourvèdre** sein kann!

Und wie immer: unsere tollen **Qualitätsweine** gibt es schon **ab Fr. 12.50**

Genug der Worte - einfach vorbeikommen - probieren - plaudern - Eindrücke austauschen - geniessen!

Bandol – eine grossartige Appellation mit Rotweinen der Extraklasse



Photo Vinsdebandol

Eigentlich wollten wir uns ja ein paar Tage Ferien gönnen. Einfach so - nach monatelanger Aufbauarbeit von Bona aestimare auch verdient. Nur, wenn man das in einem Weingebiet tut, fällt es mir natürlich doppelt schwer, einfach auf der faulen Haut zu liegen. Die Katze lässt ja bekanntlich auch das Mäusen nicht. Uns so habe ich während unseres Aufenthaltes natürlich auch verschiedene Produzenten besucht – Altbekannte und ein paar Neue.

Wer Bandol noch nicht kennt – ich meine natürlich vor allem auch weinmässig – es ist eine Entdeckung wert!

Bandol ist eine der ältesten Appellationen Frankreichs. Das 1.419 Hektar grosse Weinbaugebiet hat seit November 1941 den Status einer Appellation d'Origine Contrôlée - AOC. Die Weinberge der Gemeinden Bandol, Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Évenos, Ollioules, Sanary-sur-Mer und Saint-Cyr-sur-Mer sind innerhalb der AOC zugelassen.

Die Lagen sind vorwiegend nach Süden ausgerichtet. Die jährliche Sonnenscheindauer beträgt rund 3000 Stunden mit mässigen Niederschlägen. Es werden Weissweine, Roséweine und Rotweine angebaut. Die Mengenbeschränkung ist unter 40hl pro Ha.

Der Rotwein von Bandol verlangt ein Minimum von 50 % Mourvèdre. Die besten und schwersten Bandol Weine werden bis zu 100 % aus der Rebsorte Mourvèdre gemacht. Der Mourvèdre ist in seiner Jugend herb, tanninreich und schwer zu geniessen. Aber wer warten mag, wird belohnt! Reife Bandol Weine sind ein absoluter Genuss. Nebst dem Mourvèdre sind die Sorten Grenache, Cinsault, Syrah und Carignan als Minderheitsanteile zugelassen. Der Anteil der beiden letzten Sorten beträgt zusammen maximal 20%. Die guten Rotweine von Bandol können gut 10 bis 25 Jahre gelagert werden. Beim Winzer verbringt der Rotwein mindestens 18 Monate im meist grossen Eichenfass.

Der Roséwein von Bandol besteht zu 10 % bis 95% aus der Rebsorte Mourvèdre. Daneben sind noch die roten Sorten Grenache, Cinsault sowie die weissen Sorten Bourboulenc, Clairette Blanche und Ugni Blanc zugelassen. Bei den weissen Sorten ist der Anteil einer jeden Sorte auf maximal 10% und die Summe aller weissen Sorten auf max. 20% festgelegt.

Der Weisswein von Bandol besteht aus den Rebsorten Bourboulenc, Clairette Blanche und Ugni Blanc. Daneben sind noch in geringem Umfang die Sorten Marsanne blanche, Sauvignon Blanc, Sémillon und Vermentino - auch Rolle genannt - zugelassen.

Die **Domaine Maubernard** habe ich seit Jahren als Produzenten im Auge. Ich habe beim Besuch den Jahrgang 2007 verkostet und einige Flaschen der Jahrgänge 2007, 2006, 2004 und 2001 zur Verkostung nach Hause gebracht.

Die **Domaine Le Galantin** habe ich bereits früher kennen gelernt. Beim Besuch im Juni habe ich den 2007er verkostet. Beim Besuch im Oktober habe ich nebst dem 2007er eine noch unetikettierte Flasche des neuen 2008er Jahrgangs zur Probe erhalten. Er hat überzeugt – und Celine Devictor-Pascal hat mir noch eine zur Probe hier mitgegeben. Wie eingangs schon erwähnt, hat Le Galantin mit der Cuvée Jeremy einen ganz tollen 1998er zu bieten. Diese Süsse, diese Frucht – das ist ein Mourvèdre Highlight!

Die **Domaine Gros'Noré** von Alain Pascal produziert Kraftweine. Der 2009er gehörte zu Top Drei bei der Blindverkostung zur Auszeichnung „Longue Garde“, welche alljährlich am Fête de Millésime anfangs Dezember verliehen wird. Der 2006er und 2007er Jahrgang warten bei mir zur Verkostung.

Ein Besuch bei der **Domaine de Souviou**, welche ich letzten Dezember schon besichtigt habe, bringt mir eine Verkostung der Jahrgänge 2006, 2007 und der Tête du Cuvée 2007 – ein reiner Mourvèdre – Kraft, Eleganz, Wucht und Würze. Olivier Pascal, der Neffe von Alain Pascal betreut diese beachtliche Domaine.

Nachdem ich letztes Jahr Jean-Pierre Gausson besucht habe, lernte ich dieses Jahr seine Nichte Agnès Cade im benachbarten **Château de la Noblesse** kennen, wo sie mit Ihrem Vater Henri Gausson – einem Bruder von Jean-Pierre – einen tollen Bandol keltert. Der alte Fasskeller ist beeindruckend, wie auch das Energiebündel Agnes. Obwohl das Château de la Noblesse zu den ältesten und ursprünglich grössten gehört, ist es wenig bekannt. Agnes macht ihren Wein, der Vater seinen – jeder in seinem Stil. Ich habe vor Ort den fruchtigen Weissen 2009er, 2008er, den Rosé 2009 und die Roten 2007, 2006 und 2004 probiert. Auch hier warten einige Flaschen zur Nachverkostung.

Der Besuch auf **Château St. Anne**, welches seit Jahren biologisch arbeitet, bringt einen eleganten Bandol mit weniger Alkoholgraden ins Glas. Die Lage ist hinter einem Hügelzug mehr nach Osten ausgerichtet und bringt einen etwas kühleren Bandol hervor. Ich bin gespannt auf die Nachdegustation des Weins.

Freddy Estienne betreut mit seiner Tochter Anne Estienne die **Domaine La Laidière**. Anne zeigt uns den tollen 2008er und 2007er Jahrgang. Auch hier sind Kraft und Eleganz zu finden.

Nun, liebe Weinfreunde, hier kommt der Lohn für's Lesen. Wer sich nämlich die Zeit und Musse genommen hat, den Newsletter auch zu lesen, sieht hier eine wichtige Frage: wer möchte vielleicht einmal die eine oder andere Musterflasche mitverkosten? Wer wird es bei uns in die Selektion schaffen? Machen Sie mit beim „Winecasting“?

Mit herzlichen Grüssen – Andreas