

Weinreise des 1. Club der Sommellerie Österreich
ins Bordeaux vom 22. bis 27. Oktober 2017



Kapitel 1

Zuhause bei Freunden

Für mich ist eine Reise ins Bordeaux immer ein „nach - hause - kommen“. 4,5 Monate in dieser Region haben es zu etwas wie meine 3. Heimat werden lassen, nach der Arlberg Region und Franken.

Der Treffpunkt war dieses Jahr um 14.00 Uhr das Restaurant „Le Tertre“ in St. Emilion, so trudelten alle nach und nach ein. Unser Präsident holte am morgen alle vom Flughafen ab, die noch nicht am Vortag angereist sind und nicht mit dem Auto oder TGV unterwegs waren.

Die Tische waren herrlich aufgedeckt, mit vielen Weingläsern und Besteck, das stimmte schon auf die nächsten Tage ein. An den drei runden Tischen nahmen alle Mitreisende platz.

Am ersten Tisch saßen Adi Melcher, Gerhard Lucian, Hans Melcher, Philip Pollak, Claudia Fath, Thomas Lucian und der Präsident.

Am nächsten Tisch waren Simone Telser, Günther Meindl, Christian Lucian, Hermann Lankmaier, Alban Pfurtscheller und Stefan Burger zu finden.

Und am Tisch, genau vor dem Weinkeller, nahmen Karl Heinz Pale, meine Wenigkeit, Markus Kegele, Franz Pfefferkorn, der Greencardgewinner Christian Amann, Michael Bauer, Gucci Pfefferkorn und Karl Mandl platz.

Adi Werner und Christoph Morandell werden später zu unserer Reisegruppe dazu kommen.

Zum Aperitif wurden gleich die Gläser gefüllt, scheinbar sahen wir sehr ausgetrocknet aus, dazu wurde das Amouse Bouche gereicht.

Louis Roederer

dünn aufgeschnittenes Rindfleisch, mit Frischkäse gefüllt

Unser Präsident erhob sich und hielt seine Begrüßungsrede. Es handelt sich bei dieser Reise um die Jubiläumsreise zum 35. Geburtstag unseres Clubs, der 1982 gegründet wurde. Johannes ließ es sich auch nicht nehmen, die ersten „Spenden“-Gelder einzutreiben. Es handelt sich jeweils um 50€ für eine Clubkrawatte von Markus Kegele, Alban Pfurtscheller und Philip Pollak.

Sie wurden freudestrahlend von unserer Finanzministerin Claudia eingesammelt.

Dann ging es mit dem Menü weiter:



2014 Valandraud Blanc, St. Emilion
Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Rote Beete Mouse mit Kartoffelschaum, Balsamico und Nüsse

2007 Lafaurie - Peyraguey, Sauternes
Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

Foie Gras mit Creme und Gel vom Ingwer, Granatapfel, Mangochutney und Brioche

Der Präsident erhob sich noch einmal und bedankte sich jetzt schon für den Reisebericht, was er in seiner Demokratie beschlossen hat, das ich den schreiben werde.

Gerhard Lucian bedankte sich, im Namen von allen Mitreisenden, für die Organisation der Weinreise.

2014 Valandraud Blanc, St. Emilion
Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

Lachsfilet mit Oktopus, Yuzu, Algen, Jus

2009 Château Milens, St. Emilion
Merlot, Cabernet Franc

2009 Château Cadet-Bon, St. Emilion aus der Magnum
Merlot, Cabernet Franc

Lamm, weiße Bohnen, Pastinake, Kartoffeln, wilder Broccoli und Röstzwiebel

2006 Château Beauséjour, St. Emilion
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Käsevariation

Kaffee

Petit Fours

Dann ging der erste Lunch auch schon zu Ende. Wir dankten unserem Freund Jean Claude Kocher, seiner Frau Jackie und seinem exzellenten Team. Dieses Restaurant ist immer der erste Stopp bei Adi Werner's Weinreisen. Gegen 17.15 Uhr machten wir uns auf den Weg zurück zu unserem Hotel „Palais Cardinal“ am Ortseingang von St. Emilion, wo wir uns auf der Terrasse zusammensetzten.

Natürlich gab es auch etwas zu trinken:

1998 Clos de Sarpe, St. Emilion
Merlot, Cabernet Franc

2004 Clos de Sarpe, St. Emilion
Merlot, Cabernet Franc

Diese Weine wurden von Christian Lucian spendiert. Darauf folgten 2 Flaschen

2011 Château Fombrage, St. Emilion
Merlot, Cabernet Franc

Diese waren noch Wettschulden von der Rhône Reise von Hermann Lankmaier. Da er schon in Spanien 2 Flaschen Wein spendiert hat, ein Jahr zuvor, hat er seine Schulden von einer Doppelmagnum ausgelöst.

Um 18.30 Uhr ging es dann zum ersten Weingut (und das Einzige, welches am Sonntag Besucher empfängt) zu Clos de Sarpe.

Der Chef des Weingutes, Jean-Guy Beyney, seine Frau Christine und der Präsident fuhren uns mit Gänseleberschnitten auf dem Schoß nach St. Christophe des Bardes.

Mit Ausblick auf die Rebgrärten im Sonnenuntergang wurde unser Club der Familie Beyney vorgestellt, die seit 1923 die 3,7 ha bewirtschaften. Stefan Burger wurde zum Übersetzer dieses Abends auserkoren, der seine Aufgabe sehr ernst nahm. Er übersetzte die Erklärungen über die Bodenformationen in den Rebanlagen einfach mit den Worten: „Hab ich schon gesagt.“ Dadurch wurde es sehr informativ für die Mitglieder unter uns, die nicht französisch sprachen.



Das Weingut befindet sich auf einem Kalkplateau, welches mit einer 30 cm dicken Schicht von eisenhaltigem Mutterboden bedeckt wird. Darauf wachsen 85% Merlot und 15% Cabernet Franc mit einer Dichte von 5500 Rebstöcken pro ha. 2/3 der Rebstöcke sind zwischen 55 und 80 Jahre alt, die anderen zwischen 10 und 25 Jahre. Das Weingut geht nicht mit der Mode, denn sie stellen nicht erst jetzt auf „Bio“ um, sondern sie haben schon immer biologisch gearbeitet. Die Lese der top reifen Trauben wird händisch gemacht.

Ein weiteres Hindernis beim übersetzten war der PH-Wert, der auf einmal zum BH-Wert wurde. Die Böden haben einen niedrigen PH - Wert, also einen hohen Säurewert und wie wir in Südafrika gelernt haben, ergibt das Weine mit einem niedrigen Säurewert. (Die Böden in Südafrika sind übersäuert, dadurch haben die Weine dort kaum natürliche Weinsäure und wird dort künstlich in zugegeben. Anmerkung der Autorin) Dieses Jahr suchte ein schlimmer Spätfrost die Region heim und viele Weingüter haben erhebliche Schäden davon getragen. Aber Clos de Sarpe wurde verschont und hat keinen Verlust. Bruder Jean-Guy hat verraten, das der Jahrgang ein guter wird, besser als 2008.

Dann wurde es langsam dunkel und wir gingen in den Chai. Jean-Guy zeigte uns, das Clos de Sarpe in 3 verschiedenen Materialien vergoren wird. Er hat Cuves aus Beton, Edelstahl tanks und er hat Holzfässer mit einer großen Öffnung, in denen man die Vinifikation durchführen kann. Groß geschrieben wird auf dem Weingut die Traubenselektionierung. Sie sortieren nicht Bunch by Bunch sondern Traube für Traube und verwenden zusätzlich ein Optical, welches eine computergesteuerte Sortiermaschine ist und alles was nicht die richtige Farbe oder Zuckergradation hat, wird mit einem Luftstoß vom Förderband gepustet. Der Zweitwein von Clos de Sarpe heißt Charles de Sarpe.

Beim Jahrgang 2016 lief die Vinifikation wie folgt ab: Die Trauben hatten eine Kaltmazeration von 2 Tagen bevor der Gärprozess begann, welcher 27 bis 30 Tage andauerte. Der Wein reifte zu 35% in einjährigen Holzfässern, 60% neue Fässer und 5% im Stahltank um eine Frische in die Cuvée zu bringen. Jedes Jahr hat er eine Produktion von ca. 30 bis 40 Fässern. Ein neues Holzfass kostet den Winzer ca. 700€ und wenn es verkauft wird bekommt er weniger als die Hälfte des Neuwertes. Wir gingen dann vom Chai in das Wohnhaus und nahmen an einer für eine Degustation gedeckten Tafel platz. Dort sahen wir die Gänseleberschnitten wieder, die wir im Auto dabei hatten. Jeder griff beherzt zu. Verkostet wurden blind, folgende Jahrgänge:

2014, 2015, 2016

2017 Merlot
liegt noch im Betoncuve, noch ohne BSA

2017 Merlot
aus dem 600l Fass von 24 jährigen Rebstöcke, wurde am 22. September gelesen

2017 Merlot
von 45 jährigen Rebstöcken

2017 Cabernet Franc
aus dem Betoncuve, bis zu 30 jährige Rebstöcke

2017 Cabernet Franc
aus dem Holzfass

Das war wirklich ein spannendes Tasting, da lernte man die Unterschiede, zwischen den verschiedenen Materialien der Cuves kennen und man konnte die Weine von verschiedenen alten Rebstöcken miteinander vergleichen.

Wir bedankten uns für diesen tollen, interessanten Teil des Besuch's auf Clos de Sarpe und fuhren mit den Autos wieder retour zum Hotel, wo auf uns eine herrlich Gedeckte Tafel wartete.

Um 20.30 Uhr setzten wir uns nieder und unser Präsident hielt eine Ansprache und ließ unseren Club hochleben, wegen seinem Jubiläum.

Neben dem Dinner hatten wir noch ein Blind Tasting mit verschiedenen Jahrgängen des Weingutes Clos de Sarpe. Eingeschenkt wurde, in wilder Reihenfolge

1998, 1999, 2001, 2002, 2007
Chateau Clos de Sarpe, St. Emilion

Dann wurde auch schon von dem Servicepersonal angefangen das Menü zu servieren.

Kübiscremesuppe

Variation von Austern und Hummer

Rosa gebratene Entenbrust mit Traubenjus, Karotten und neuen Kartoffeln

Käseauswahl vom Wagen

Windbeutel mit Vanilleeis

Wir machten eine kleine Abstimmung, bevor die Weinreihenfolge aufgelöst wurde, welcher Wein am besten schmeckt. Die Reihung war wie folgt: 2007, 1998, 2002, 2001 und gewonnen hat der Jahrgang 1999.

Dann wurde noch einmal eine Runde Wein eingeschenkt, es handelte sich um die Jahrgänge 2000, 2004 und 2010.

Der Abend ging viel zu schnell um. Johannes bedankte sich sehr herzlich bei Jean-Guy Beyney und dann löste sich unsere Runde auf. Ein Teil blieb zum Erfahrungsaustausch noch an der Tafel sitzen, ein anderer Teil ging an die Bar um ein Bier zu trinken und der Rest ging schon zu Bett. Da ich heute morgen schon auf meiner alten Hausrunde laufen war, ging ich auch zeitig zu Bett, ich war ziemlich müde und meine Lafschuhe warteten schon wieder ungeduldig auf die nächste morgendliche Laufrunde.



Kapitel 2

Bruder Adi trifft ein

Dunkel war es und es hat leicht geregnet. Das ganze Hotel schlief noch, als ich mich nach draußen schlich. Vor mir stand eine 1,5 Stunden Laufeinheit und das auf einer meiner liebsten Laufstrecken. Da ging es vorbei an Château Canon, Angelus, Yon Figeac, La Dourthe bis zu Petit Figeac. An der einen Stelle muss man auf einen kleinen Feldweg abbiegen, um da raus zu kommen, wo ich hin wollte. Ich hatte Bedenken, ob ich ihn wieder finde, aber meine Füße fanden alleine den Weg. Der Weg zurück ging dem Sonnenaufgang entgegen. Was für ein toller Start in den Tag!

Nach dem Frühstück ging es um 9.20 Uhr pünktlich los zu unserem ersten Termin. Château Canon empfing uns herzlich um 9.30 Uhr. Madame Géraldine Léger zeigte uns den tollen Blick auf ihre Rebflächen, die komplett 34 ha bemessen. 1760 kaufte Jaques Kanon 19 ha Weingärten in der Nähe der Stadt St. Emilion, als er von Blaye kam. Mittlerweile gehört das Weingut zum Konzern Channel, wo auch Chateau Rauzan Segla und Chateau Berliquet dazu gehört.

Die Rebflächen sind mit 35% Cabernet Franc und 65% Merlot, diese wachsen in der Mitte des Kalksteinplateaus, das von 30 cm Mutterboden bedeckt ist.

2017 haben Sie am 4. September die Lese gestartet und nach 3 Wochen beendet. Sie haben 2 Sortiertische, einer vor dem Rebler, wo Bunch by Bunch sortiert wird und nach dem Rebler wird dann Traube für Traube sortiert.



Nach der Fermentation und den ersten Reifemonaten im Fass wird im Februar und März die Cuveetierung durchgeführt, vor der En Primeur Verkostung. Chateau Canon produziert ca. 80 000 Flaschen pro Jahr und füllen zusätzlich ihren Zweitwein, Croix Canon, der bis 2012 Clos Canon hieß.

Géraldine zeigte uns den sehr sauberen Chai, den Fasskeller und dann erreichten wir den Verkostungsraum. Wir reihten uns an dem langen Tisch auf und reichten die Gläser durch.

2012 Croix Canon

2011 Chateau Canon

2009 Chateau Canon
75% Merlot / 25% Cabernet Franc

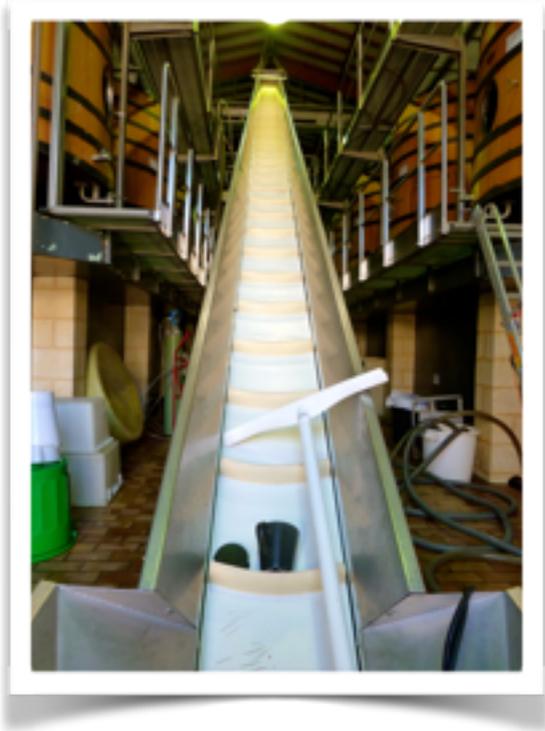
2015 Chateau Canon
wurde im Mai gefüllt

2015 wechselte das Etikett von dem Weingut, das Bild schaut jetzt aus wie gestempelt. Das wurde auch auf Chateau Rauzan Segla gemacht um die Zusammengehörigkeit der Chateaux zu verdeutlichen. Hermann fasste den Vormittagstermin noch einmal zusammen und bedankte sich herzlich für die interessante Verkostung. Sein Englisch war sehr spannend anzuhören, rutschten ihm immer mal wieder deutsche Wörter rein, wie zum Beispiel: „The wine is unkompliziert!“ Um 11.00 Uhr fuhren wir zu unserem nächsten Termin, auf den ich mich sehr freute. Die Route, welche der Busfahrer fuhr, glich einer Sightseeing Tour durch die AC St. Emilion, da wären wir zu Fuß schneller bei Chateau Canon la Gaffeliere angekommen, aber um 11.20 Uhr erreichten wir das Weingut.

Unser Präsident ging ins Büro um Magali Malet zu holen. Die beiden kamen wieder und Johannes stellte uns alle vor. Danach gingen wir zu den Weingärten hinter das Weingut und sie erklärte uns

das Anwesen. Der Besitzer, Graf von Neippberg, hat nicht nur 4 Weingüter in Bordeaux, sondern auch Anteile am Weingut Capaia in Südafrika, welches wir 2012 besucht haben. Die anderen Chateaux in Bordeaux sind La Mondotte, Clos de l'Oratoire, Château Peyreau und Chateau d'Aiguilhe.

Das gegenwärtige Anwesen ist 19,5 ha groß und ist mit 50% Merlot, 40% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon. Der Boden besteht aus Ton und Kalk, am Hangfuß ist es eine Kombination aus Ton und Sand.



Die älteste Parzelle ist aus dem Jahr 1953, und hat den großen Frost von 1956 überstanden. Nach dem Frost hatten die Rebschulen einen großen Aufschwung, Canon la Gaffeliere hat aber eine Eigene. Sie wenden nicht den herkömmlichen Omega Schnitt an, sondern werden mit einem einfachen Schnitt auf die Unterlagsrebe aufgeprofft. Es dauert 8 - 12 Jahre, bis ein neuer Rebstock Wein für die Grand Cuvée produziert. Das Weingut produziert schon immer nach biologischen Richtlinien ihren Wein. Dieses Jahr haben sie 80% ihrer Ernte durch den Frost verloren, auf La Mondotte hatten sie keinen Frostschaden. Magali erklärte uns, das gelesene Traubengut hat eine Top - Qualität. Dann gingen wir weiter in den Weinkeller. Dort wurde uns die Vinifikation erklärt. Nach der manuellen Lese in kleine Behälter findet die Sortierung an zwei Sortiertischen statt, die vor und nach dem Rebler aufgestellt sind. Die Trauben kommen ohne Pumpen in die Holzgärständer, mit Hilfe eines großen Förderbandes, was sie „giraffe“ nennen. Während der Weinbereitung wird die Pigeage mit pneumatischen Pressen angewendet (unterstoßen der Traubenschalen), von der Delestage wird Abstand

genommen, da es zu einer sehr extremen und nicht schonenden Maßnahme zählt. Was noch angewandt wird ist die Remontage (umpumpen des Weines). Die Vinifikation des aktuellen Jahrgangs dauerte 35 Tage an und die Vergärung wurde spontan eingeleitet. Die Temperatur in den Gärtanks betrug 28 bis 30°C. Wir gingen weiter in den Fasskeller, der sich in einem Nebengebäude befand. Wir gingen durch einen schönen Saal, der für unser Mittagessen aufgedeckt wurde. Im Fasskeller ging der Informationsfluss von Magali weiter. Die malolaktische Gärung findet in den Eichenfässern statt. Die Fässer bestehen aus 80% neuen Anschaffungen, diese kommen von 8 verschiedenen Tonnelerien. Nach 15 bis 18 Monaten ist der Ausbau abgeschlossen und der Wein kommt in die Flasche. Magali erzählte uns noch das Motto des Weingutes: „Der Wein ist der König und wir sind seine Mitarbeiter!“. Daraufhin gingen wir in den Saal zurück und wir wurden mit einem tollen Apéritif von den Servicemitarbeitern empfangen. Gereicht wurde zum Apéro:

Bollinger „Special Cuvée“

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel

Schinken auf Mürbteiggebäck

Dann nahmen wir an den runden Tischen Platz und es wurde ein wunderbares Mittagessen serviert.

Gänseleberterrinen mit Zwiebelchutney und Balsamicoreduktion

2012 Château d'Aiguilhe
80% Merlot, 20% Cabernet Franc
AOC Castillon - Côtes de Bordeaux

Mit Koriander gefüllte Poularde, grünem Spargel, gebackenen Champignons und Cocktailtomaten

2005 Clos de l'Oratoire
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon,
Grand Cru Classé - AOC St. Emilion Grand Cru

1995 Canon la Gaffelière, Magnum
Premier Grand Cru Classé B / AOC St. Emilion Grand Cru

Variation von Käse

2001 La Mondotte
85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Premier Grand Cru Classé B / AOC St. Emilion Grand Cru

Macaron von roten Früchten mit einer Nage von exotischen Früchten

1998 Château Guiraud
65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc
Premier Grand Cru Classé / AOC Sauternes

Petit Fours
Café

Während des Essens, gegen 13.10 Uhr, fuhr ein Taxi vor und Bruder Adi Werner kam zur Tür herein. Wir standen auf, applaudierten und bedankten uns schon einmal für die Strafmagnum, die er uns zahlen wird. Er setzte sich nach der Begrüßungsrunde an einen Tisch und beglückte uns mit seinem Humor. Nach dem Menü gab es Zigarren und dazu gab es folgenden Wein:

2000 Clos de L'Oratoire
85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Grand Cru Classé / AOC St. Emilion Grand Cru



Leider ging die Zeit mal wieder viel zu schnell vorbei und so hieß es um 15.50 Uhr Abflug. Michael Bauer fasste den tollen Nachmittag nochmal in Worte und wir stellten uns zum Gruppenfoto vor dem Chai auf. Wir bedankten uns alle ganz herzlich bei Magali und stiegen in den Bus.

Um 16.10 Uhr kamen wir bei unserem nächsten Programmpunkt auf Château Beau Séjour - Bécot an. Wir wurden herzlich von Emilie Gata begrüßt, sie ist die Frau vom Küchenchef des Hotels Palais Cardinal. Adi Werner stellte den Club auf französisch vor.

Das Weingut besitzt 20 ha Rebfläche in der AC St. Emilion, die größtenteils aus Kalkstein, welcher mit ein paar cm - dicken Lehmschicht bedeckt ist, besteht. Das Weingut ist in Familienbesitz und ist auch ein Familienbusiness (Opa, 2 Söhne und 1 Tochter). Die Weingärten sind mit 80% Merlot, 16% Cabernet Franc und 4% Cabernet Sauvignon bepflanzt.

Der Wein befindet sich nach der Vinifikation 14 - 16 Monate in bis zu 80% neuen Holzfässern. Sie produzieren jährlich 70 000 Flaschen.

Emilie zeigte uns den Weinkeller, welcher auf Hochglanz geputzt war. Sie vergären ihre Weine in Edelstahl tanks. Wir sahen am Schreibtisch vom Maitre de Chai die Wetteraufzeichnungen während der Lesezeit dieses Jahrgangs.

Wir durften die 7 ha großen Kelleranlagen besichtigen. Es ging durch ewig lange, in Kalkstein gehauene Gänge, vorbei an ca. 40 000 Flaschen, Heiligenfiguren und sogar Totenköpfen. Zurück an der Oberfläche ging es an das Verkosten:



2016 Beau Séjour - Bécot
80% Merlot, 15% Cabernet
Franc, 5% Cabernet Sauvignon

2015 Beau Séjour - Bécot
80% Merlot, 16% Cabernet
Franc, 4% Cabernet Sauvignon

2014 Beau Séjour - Bécot
87% Merlot, 9% Cabernet
Sauvignon, 4% Cabernet Franc

2010 Beau Séjour - Bécot
70% Merlot, 24% Cabernet
Franc, 6% Cabernet Sauvignon

2009 Beau Séjour - Bécot
70% Merlot, 15% Cabernet
Franc, 15% Cabernet Sauvignon

2005 Beau Séjour - Bécot
70% Merlot, 24% Cabernet
Franc, 6% Cabernet Sauvignon

Wir bedankten uns recht herzlich für die Führung und Verkostung und verließen das Weingut in Richtung Hotel. Es war nicht weit entfernt, so gingen wir zu Fuß. Bruder Adi machte den Vorschlag am Grab von Thierry Manoncourt vorbei zu gehen. Wir bogen am Friedhof ab und folgten ihm. Am Grab angekommen erzählte er uns, wie die tiefe Freundschaft zwischen dem seinem Weingut und dem Arlberg entstand. Nach kurzem Schweigen gingen wir weiter zum Hotel, welches wir um 18 Uhr erreichten.

Jetzt war noch ein wenig Zeit, um ein Glas Wein zu trinken auf der Terrasse des Hotels. Gucci spendierte eine Doppelmagnum Beau Sejour 2003 und war damit von Ihrer Schuldenlast der Wette um 9 Plätze 9 Schätze befreit. Die nächste Flasche war eine 2004 Clos de Sarpe, welche der Altpräsident Franz Pfefferkorn spendierte. Die kurze Ruhepause war ziemlich schnell vorüber

und so nahmen wir wieder in unserem Bus platz und fuhren zu unserem Abendtermin auf Chateau Faugeres, welches wir um 19.15 Uhr erreichten.

Es ist mein dritter Besuch auf diesem Weingut, aber es ist immer wieder toll anzusehen. Das 2009 durch Mario Bota renovierte Weingut wird auch als Weinkathedrale von St. Emilion bezeichnet. Der erste Jahrgang, der darin gekeltet wurde war 2012. Der Besitzer Silvio Denz kommt aus der Schweiz und besitzt am rechten Ufer drei Weingüter mit insgesamt 90 ha. Chateau Faugeres hat ca. 37 ha Rebfläche, welche mit den Klassikern Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon bepflanzt sind, man findet hier aber auch Sauvignon blanc, Sauvignon gris und Sémillon. Das Weingut zeigte uns Yann Buchwalter, der Direktor von dem Weingut. Es ist zu 2/3 unterirdisch gebaut, so können sie die Gravitation nutzen und verzichten auf mechanische Einwirkung durch Pumpen. Der Jahrgang 2017 befand sich gerade bei der Maceration au chaud, d. h. er reift nach der Vinifikation noch mit den Schalen im Gärtank. Die Lese fing am 14. September an und ging 3 Wochen.

Die Trauben werden von hand sortiert und zur Endkontrolle kommt ein Optical zum Einsatz. Seit 2012 ist das Weingut Faugeres und Peby-Faugeres Grand Cru Classé B in der Appellation St. Emilion.

Peby Faugeres hat ca. 7 ha Rebfläche, welche zu 100% mit Merlot bepflanzt sind. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke liegt bei 45 Jahren.

Das dritte Weingut am rechten Ufer ist Cap de Faugeres, welches in Castillon liegt. Es bewirtschaftet 46 ha, die mit 85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon bepflanzt sind.

Wir fuhren mit dem Aufzug nach oben auf die Dachterrasse und schauten uns den wunderschönen Sonnenuntergang an. Danach ging es einen Stock tiefer in den Verkostungsraum, wo es folgendes für uns gab:

2015 Faugeres
85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

2015 Peby Faugeres
100% Merlot
Vergärung im Fass

Von Faugeres werden jährlich ca. 70 000 Flaschen produziert und vom 2. Wein Chateause de Faugeres ca. 50 000 Flaschen. Der Zweitwein von Peby Faugeres nennt sich Le Merle, was auf deutsch übersetzt die Amsel heißt.

Wir fuhren von dem Weingut zu dem nah gelegenen Weingut Peby Faugeres, wo wir zum Abendessen eingeladen waren. Den Aperitif genossen wir vor dem kleinen Chateau.

„Sweet Z“
Lafaurie - Peyraguey
Sauternes 1er Grand Cru Classé
(serviert auf Eis mit Orangenzeste)

geröstetes Brioche mit Gänseleberterrine

geräucherte Entenbrust mit Feige

Zu Fuß gingen wir in das Weingut, wo eine lange Tafel für uns alle gedeckt war. Die Gläser und das Besteck war kerzengerade auf dem Tisch platziert, das viel sofort ins Auge. Wir setzten uns und schon wurden die Lalique Gläser gefüllt. Die Glasfirma gehört auch zum Denz Imperium. Ich habe noch nie aus diesen teuren Gläsern getrunken. Es folgte ein sehr gutes Menü:

2015 Chateau Lafaurie - Peyraguey
Bordeaux Blanc Sec
Sémillon, Sauvignon Blanc

Mit Zitrusfrüchten mariniertes Seebarschfilet, jungen Sprossen und Basilikumvinaigrette

2009 Chateau Faugeres
St. Emilion Grand Cru
85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Lammschulter aus den Pyrenäen in Bouillon pochiert,
jungem glaciertem Gemüse, Jus und gebackenem Sellerie

2007 Peby Faugeres
St. Emilion Grand Cru
100% Merlot

2003 Peby Faugeres
St. Emilion Grand Cru
100% Merlot

Käseteller

2005 Chateau Lafaurie - Peyraguey
Sauternes 1er Grand Cru Classé
93% Sémillon, 6% Sauvignon Blanc, 1% Muscadelle

Konfierte Birnen mit Berghonig,
mit gerösteten Mandeln und Vanilleeis

Peby, wurde uns noch erklärt, ist der Spitzname von Pierre, das war der Vorbesitzer von dem Weingut, Pierre-Bernard Guisez.

Karl Heinz fasste den Abend noch einmal zusammen und bedankte sich für die Gastfreundschaft (auch wenn uns eine weitere Flasche Wein verwehrt wurde). Lobend erwähnt wurde von ihm der Kellner namens Frederik, der schon seit 15 Jahren bei Chateau Faugeres arbeitet.

Gegen 22.40 Uhr fuhren wir wieder zurück und kamen um 23 Uhr im Hotel an.

Der Herr Präsident spendierte noch eine Flasche 1999 Clos de Sarpe und ich ging gegen 0 Uhr zu Bett.



Kapitel 3

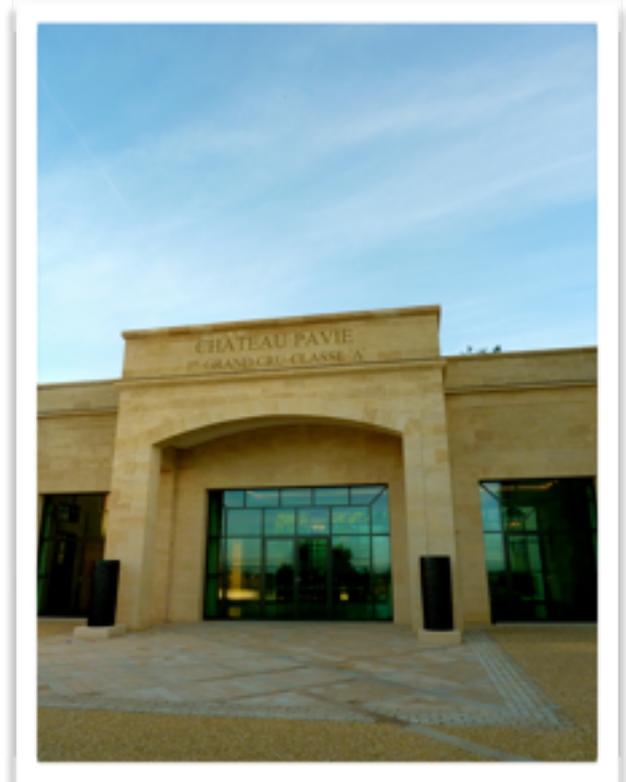
Ein Tag unter Freunden

Es war erst um 9.20 Uhr abfahrt, da nahm Alban und ich die Gelegenheit beim Schopfe, schon mal Freunde zu besuchen. Wir trafen uns um 8 Uhr zur Abfahrt auf Chateau Figeac, wo er 2015 und ich 2014 während der Lesezeit im Weinkeller gearbeitet haben. Wir hatten beide die gleichen positiven Erinnerungen und somit freuten wir uns riesig auf den Besuch. Die Freude war auch nicht nur auf unserer Seite groß. Die Mitarbeiter im Chai begrüßten uns mit großem „Hallo“ als wir ins Büro vom Maitre de Chai kamen. Die Zeit verging wie im Flug und wir mussten zurück ins Hotel, das wir pünktlich mit zu unserem ersten Termin am morgen fahren konnten. Aber der Abschied war ja nicht von langer Dauer.

Wir parkten den Krone - Bus in der Garage des Hotels und liefen zügig zum Bus. Pünktlich fuhren wir zum ersten Termin auf Chateau Pavie.

Dort angekommen gingen wir unter strahlend blauem Himmel zum Weingut. Ein Traktor bearbeitete den Weingarten, an welchem wir vorbei gingen. Der Weg war mit einer Plane ausgelegt, das ihn keine Erde von den Traktorreifen verschmutzt. Eine Weinpresse stand vor dem Chai zum Reinigen und eine andere piepste im Weinkeller, da sie fertig mit dem auspressen der vergorenen Trauben war. Vor dem Weingut wurden wir herzlich von Delphine Rigall begrüßt. Sie wirkt immer sehr distanziert, deshalb eilt ihr auch immer der Ruf einer sehr resoluten Dame voraus. Es war mein drittes Zusammentreffen mit ihr. Bruder Adi stellte, in gewohnter Manier, den Club mit seinen Mitgliedern vor und dann fing Delphine an, das Weingut zu erklären. Es hat 37 ha und eine Bodenformation, welche aus drei Schichten besteht. Die Oberste ist aus Lehm und Schotter, darunter befindet sich eine reine Lehmschicht und diese befindet sich auf dem Kalkstein, der sich durch das ganze Weinbaugebiet zieht. Das Weingut gehört neben Chateau Pavie - Decesse (St. Emilion), Chateau Bellevue - Mondotte (St. Emilion), Chateau Monbousquet (St. Emilion), Clos Lunelles (Castillon) und Esprit de Pavie (AC Bordeaux) der Familie Perse. Diese Familie schreibt seit 1998 gemeinsame Geschichte mit dem Weingut, als Jean - Paul Valette das Weingut an Gérard und Chantal Perse verkaufte. Es war seit 1955 (erste Klassifizierung in St. Emilion als Grand Cru Classé B ausgezeichnet). 2012 wurde das Anwesen in den Rang eines Grand Cru Classé A gehoben und 2013 vom Architekt Alberto Pinto renoviert. Die Rebflächen sind mit 60% Merlot bepflanzt, 15% Cabernet Sauvignon und 25% Cabernet Franc. Sie zeigte uns dann das Innere des Weingutes. Die Empfangshalle war mit vielen Design-Einrichtungsstücken bestückt, das gar nicht glauben lässt, das hier gearbeitet wird. Aber Delphine machte nur eine weitere Tür auf und schon standen wir mitten im Vat-Room, wo jedes Jahr 70 000 Flaschen vom Grand Vin und 30 000 Flaschen vom Zweitwein Aromes de Pavie produziert werden.

Sie arbeiten natürlich, wie mittlerweile fast jedes Weingut in Bordeaux, mit der Schwerkraft und verzichten auf den Einsatz von Pumpen. Dann kamen wir in den wunderschönen Fasskeller, der immer an eine Bahnhofshalle erinnert, was er einst auch mal war. Die Torbögen vom alten Bordeaux Bastide Bahnhof zieren die Wände, und wahren die einmalige Dimension und Authentizität des Raumes. Wir gingen im oberen Stockwerk an den Fässern vorbei und konnten



die im unteren Stock sehen. Wahnsinn, was da für ein Wert liegt. Die Fässer kommen von 5 verschiedenen Küfereien, sind aber alle aus der Allier Eiche gefertigt.

Dann kamen wir in den elegant gehaltenen Verkostungsraum, der Lichtdurchflutet und hell gestaltet ist. Wir sahen die Pavie - Flasche mit dem schwarzen Label, welche eine Sonderedition des Jahrganges 2012 ist. Wir stellten uns an die Tische und warteten auf den kostbaren Rebensaft.

2009 Monbousquet

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

2010 Monbousquet

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Das Weingut wurde 1993 von der Familie Perse gekauft. Es hat 32 ha Rebfläche und ist mit 60% Merlot, 30% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon bepflanzt. Der obere Boden besteht aus Schotter und Sand.

2009 Clos Lunelles

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

2010 Clos Lunelles

80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Das Weingut hat 9 ha Rebfläche in Castillon. Es gehört seit 2001 zu dem Vignobles Perse „Unternehmen“. Es liegt auf einem Lehm - Kalkstein Plateau in der Nähe von Sainte Colombe. Bestockt sind die Rebflächen mit 80% Merlot, 10% Cabernet Franc und 10% Cabernet Sauvignon.

2009 Pavie - Decesse

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

2010 Pavie - Decesse

90% Merlot, 10% Cabernet Franc



Der Wein Esprit de Pavie ist nicht als Zweitwein von einem Weingut zu sehen. Er besteht aus den Weinen des Weingutes, welches früher Sainte Colombe hieß. Dazu kommen die Weine der jungen Rebstöcke vom Weingut Monbousquet und Pavie. Die Weine bestehen meist aus 70% Merlot und 30% Cabernet Franc und es werden 174 000 Flaschen produziert.

2009 Pavie

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

2010 Pavie

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Wir genossen die letzten zwei Weine, welche Robert Parker mit 100 Punkten bewertet hat. Der Präsident mahnte uns an, das wir die Flaschen leer trinken sollen. (Es handelte sich immer um Magnum Flaschen, was uns für ein Frühstück angemessen erschien). Günther Meindl fasste das Erlebte auf dem Weingut noch einmal in Worte, was er, wie schon in Spanien, hervorragend machte!

Dann hieß es Abschied nehmen und wir gingen wieder zum Bus der uns zum nächsten Termin fuhr.

Um 11.20 Uhr kamen wir auf Chateau Figeac an. Die Freude war groß, als Madame Manoncourt und ihre Tochter Hörtese mit ihren Kindern uns vor dem Schloss begrüßte. Sie freute sich Alban und mich wieder zusehen. Immerhin war es für eine Weile unser 2. Zuhause und wir lernten die Arbeit auf einem Weingut kennen.

Wir wurden dann in die Hände von Gwenaelle Brieu übergeben, die mit uns eine Tour durchs Weingut machte. Bei der erstbesten Gelegenheit ging Alban und ich aber stifteten und seilten uns ins Büro von Jean ab. Ich gab meine blaues Notizbuch zum Mitschreiben von Daten, Zahlen und

Fakten Simone mit. Welches nicht sehr gefüttert wurde, da der Präsident es mir hinterher gebracht hat mit den Worten: „Das weißt du doch eh alles!“. Das Weingut hat 40 ha Rebfläche und 14 ha Parkgelände. Das Herz des Anwesens ist das Chateau, der Chai und das Gebäude für die Maschinen. Der Park liegt um das Schloss und außen herum liegen die Rebflächen, welche mit 35% Cabernet Franc, 30% Merlot und 35% Cabernet Sauvignon bepflanzt sind. Das ist einzigartig am rechten Ufer, das ein Weingut einen so hohen Cabernet Sauvignon Anteil hat, das macht aber der spezielle Boden möglich, der an vielen Stellen viel Kieselsteine aufweist, was man sonst nur vom linken Ufer kennt. Figeac hat eine interessante Geschichte hinter sich. Einer der Wegpunkte, der in St. Emilion die Weichen neu stellte, war im Jahre 1832. Das Weingut steckte durch eine Wirtschaftskrise in finanzieller Not, so verkaufte die Countess de Carles - Trajet einiges Land von den 130 ha Rebfläche. Daraus entstanden die ganzen Weingüter um Chateau Figeac, die den Namen auch auf dem Label tragen, wie z.B. Latour Figeac,



Yon Figeac usw. Das berühmteste Weingut das daraus entstand war Chateau Cheval Blanc. Chateau Figeac wurde 1838 dann komplett verkauft und hatte in 50 Jahren 7 verschiedene Besitzer. Dann kam die Familie Manoncourt 1892 in Spiel und sollte das Weingut aus diesem Dornröschenschlaf wecken.

1943 vinifizierte Thierry Manoncourt seinen ersten Jahrgang und mit ihm ging es wieder steil bergauf für das Weingut.

Heute produzieren sie jährlich 160 000 Flaschen, davon 40 000 Flaschen Petit Figeac, welcher der Zweitwein ist. Den Namen gibt es erst seit 2012, davor hieß er La Grange Neuve de Figeac.

Die Lese fand für den Jahrgang 2017 zwischen dem 7.9. und 3.10. 2017 statt. Durch den großen Frost hat das Weingut bis zu 50% Ernteausschlag und es sind nur drei große Holzcuves mit Wein gefüllt. Im Fasskeller erklärte sie uns, dass im Jahr 2016 7000 Barriquefässer im Keller gelagert wurden. Weiter ging die Führung in den Lagerkeller. Er ist in 5 Keller aufgeteilt. Im ersten Keller ist die Flaschenabfüllung. Das wurde schon zu Thierry's Zeiten via Gravitation gemacht. Ein Edelstahlrohr läuft an der Decke entlang, vom Vat-Room der Edelstahltanks herunter. Die älteste Flasche im Keller ist von 1947, was aus dem Jahrgang ist, als Thierry Manoncourt auf Figeac gezogen ist. Zurück am Tageslicht schauten sie sich die Rebgrärten an. Die ältesten Rebstöcke sind 69 Jahre alt und werden nur für die Fortpflanzung der Reben genommen, nicht für die Weinernte. Im Verkostungsraum im Chai kam Alban und ich wieder dazu. Fred Faye leitete die Verkostung und Madame Manoncourt war auch dabei. Es gab folgende Weine zum Kosten:

2015 Chateau Figeac

2009 Chateau Figeac
letzter Jahrgang von Thierry Manoncourt

1986 Chateau Figeac

Die Weine sind immer im Figeac Stil cuveeiert. Von jeder Rebsorte 1/3.

Alban und ich spendierten noch eine Doppelmagnum Figeac 2002, weil wir der Führung ferngeblieben sind, Alban's Papa spendierte auch etwas dazu. Leider mussten wir dann schon gehen, denn das Mittagessen wartete auf uns. Der Abschied viel schwer, man fühlt sich auf dem Weingut wie Zuhause.

Um 13 Uhr kamen wir bei La Dominique an. Wir hatten eine Tafel im ersten Stock des Restaurants. Es war sehr voll und es ging ganz schön hektisch zu. Es wurde Wasser und der Wein eingestellt und das Menü serviert.



2015 La Dominique
85% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

gekühlte Kartoffelsuppe

2014 La Dominique
85% Merlot, 15% Cabernet Franc

gebeizter Lachs mit Gurke und Melone

2010 La Dominique
85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Jus, Kartoffelpüree und Steinpilzen

2005 La Dominique
85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Käseteller

Schokoladenkuchen mit Schokoladenmousse und salzigem Karamell

Nach dem Menü gingen wir raus auf die Terrasse und genossen die Sonne, bevor wir noch in den Weinkeller gingen und uns dort die Anlagen anschauten. Die Tour machte Victor Bonnet. Er erklärte uns das zu diesem Weingut in St. Emilion noch Chateau Fayat in Pomerol und Chateau Clement Pichon im Haut Medoc zu der Groupe Fayat gehören. Das Weingut besitzt 18,5 ha Rebfläche, die im Westen an den Grund von Cheval Blanc angrenzen. 25% der Böden sind lehmige braune Böden und 75% bestehen aus sandigen Böden mit Kies auf lehmigen Unterboden. Es sind 81% der Rebfläche mit Merlot, 16% mit Cabernet Franc und 3% Cabernet Sauvignon bepflanzt. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 35 Jahren. Pro Jahr werden durchschnittlich 90 000 Flaschen produziert. Seit 1969 ist das Weingut im Besitz von Clement Fayat.

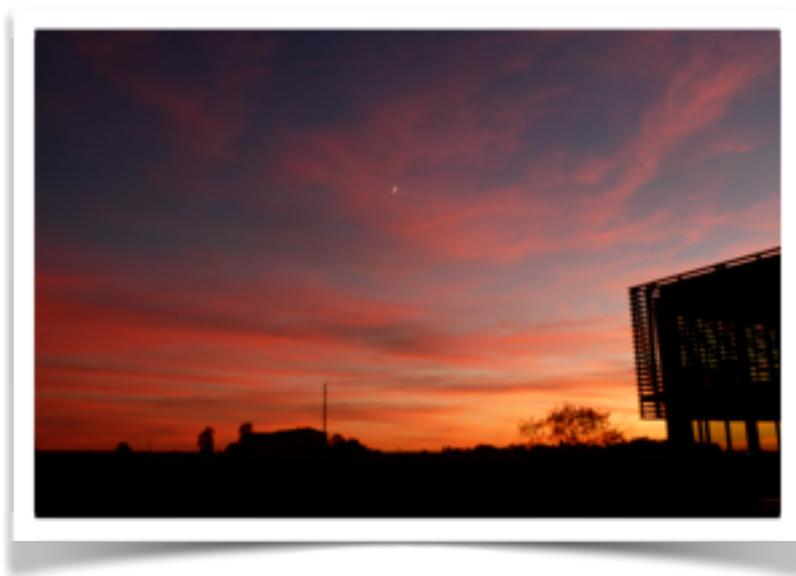
Die Zeit war auch hier schon wieder rum und wir hatten den nächsten Termin beim Nachbarn von La Dominique. Es stand ein kleiner Fußmarsch zu Chateau Cheval Blanc auf dem Programm. Nachdem wir die Hürde des Zaunes mehr oder weniger elegant hinter uns gelassen haben, kamen wir um 16.00 Uhr auf dem Weingut an.

Wir wurden von Stefanie begrüßt und zügig durch das Weingut geführt. Wir betraten den Verkostungsraum vor dem Chai, welcher mit einer großen Glasschiebetür abgetrennt ist. Sie erklärte uns das sie 39 ha Rebfläche haben, wovon nur 30 ha in Verwendung sind und mit 60% Cabernet Franc und 40% Merlot bepflanzt sind. Von der Bodenformation ähnelt der Grund eher Pomerol als St. Emilion, der besteht aus Sand und Lehm. Die Rebstöcke wurden 1920 gepflanzt. Die Ernte ist auf 30 hl/ha begrenzt um die Qualität hoch zu halten. Der neue Weinkeller wurde im Juni 2011 fertig gestellt, welcher vom Architekt Christian de Portzamparc entworfen wurde. Das Weingut gehört seit der ersten Klassifizierung zu der obersten Stufe Grand Cru Classé A an. Dann öffnete Stefanie die große Tür und wir durften in den Chai. Dieser hat 52 Betontanks, die eine spezielle Form haben. Die Cuves haben verschiedene Größen, die an die 55 Plots angepasst sind.

Jedes Plot kommt in einen eigenen Tank. Die Lese vom Merlot startete Anfang September und der Cabernet Franc wurde erst Ende September gelesen. Wir schauten noch in den Fasskeller, wo ein immenser Wert liegt. Jedes Fass hat einen Wert eines Audi Q7. Dann gingen wir zurück in den Verkostungsraum und durften einen Wein verkosten.

2011 Cheval Blanc
57% Cabernet Franc, 43% Merlot

Dann wurden wir in den Garten geleitet, wo auf einmal Stefanie wortlos verschwand. Scheinbar hatte sie schon wieder eine neue Besuchergruppe durch den Keller zu führen. Um 16.50 Uhr saßen wir im Bus und fuhren zurück zu unserem Hotel. Wir machten einen kleinen Stadtbummel, wo wir noch ein paar Flaschen Wein für den Abend bei Hervé Flippo einkauften. Auf der Terrasse gab es eine Magnum Rol Valentin 1995, die vom Herrn Präsident gesponsert wurde.



Wir fahren um 18.30 Uhr los, zu einem weiteren erfreulichen Termin. Gegen 18.50 Uhr kamen wir auf Chateau La Fleur de Bouard an.

Wir wurden von Loic Mallet sehr herzlich vor dem Weingut begrüßt. Unser Präsident stellte uns und den Club vor. Wir gingen gleich zur Kellerführung über. Es wurden uns die Tanks von dem Weingut erklärt, die an der Decke hängen. Das haben wir letztes Jahr schon einmal in Spanien gesehen. Bei der Lese benutzen sie zum Sortieren der Trauben, wie schon oft gehört und gesehen, ein Optical. Dieses Jahr ist ein nicht gutes Jahr für das Weingut, denn die ganze Ernte ist erfroren.

Das Weingut liegt im Gebiet Lalande Pomerol und gehört Hubert de Bouard de Lafores, welcher der Besitzer von Chateau Angelus ist. Einst war es die Versuchswerkstatt von dem Grand Cru Classé A Weingut in St. Emilion, ist aber mittlerweile durch Coralie de Bouard viel mehr geworden. Er kaufte das 25 ha Weingut im Jahre 1998. Die Rebflächen sind mit 80% Merlot, 15% Cabernet Franc und 5% Cabernet Sauvignon bepflanzt. Die Böden bestehen aus Lehm, Schotter und Sand. Im Fasskeller für das zweite Jahr wird konstant die Temperatur von 14°C gehalten um die Frische des Weines zu erhalten. Der Zweitwein des Weingutes heißt „Le Lion“. Der „Le Plus“ reift 33 Monate im Holzfass und wird aus den Trauben der ältesten Merlotreben des Weingutes hergestellt. Er wird auch im Holzfass vergoren. Im Jahre 2016 produzierten sie den ersten Jahrgang eines neuen Weingutes, das Clos de Bouard heißt. Es befindet sich in einem der 5 Satelliten - Gemeinden der AC St. Emilion, in Montagne - St. Emilion. Die Rebflächen sind mit 60% Merlot, der rest ist Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bepflanzt. Nach dem Rundgang gingen wir in den Verkostungsraum, wo für uns eine Tafel für's Dinner gedeckt war. Dort kosteten wir die jüngsten Jahrgänge des Weingutes. Es kam auch Coralie dazu und ihr Bruder Quentin.

2016 Fleur de Bouard

2015 Fleur de Bouard
82% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

2014 Fleur de Bouard
85% Merlot, 7% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

Dann wurden wir nach draußen gebeten, wo wir das Lamm bewunderten, das sich wie ein Spanferkel auf dem Spieß über dem Feuer drehte. Es wurde kräftig eingepinselt mit einer Knoblauchmarinade, das es schön knusprig wurde. Sie verwendeten dafür nicht einen herkömmlichen Pinsel, sondern ein Kräuterstäubchen aus Lorbeeren, Thymian und Rosmarin. Das duftete vielleicht schon herrlich! Wir stellten uns um eine riesengroße Schale mit Austern auf, die für uns als Vorspeise angerichtet waren. Alle griffen beherzt zu. Zu trinken gab es dazu:

2016 Chardonnay
Domaine Hubert de Bouard

2016 Sauvignon Blanc
Domaine Hubert de Bouard

Dann nahmen wir an der Tafel platz und zu dem Lamm vom Spieß wurden folgende Weine serviert:

2016 Dame de Bouard
Clos de Bouard
St. Emilion
60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

2015 Le Lion
La Fleur de Bouard
Lalande Pomerol
80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

2009 La Fleur de Bouard
La Fleur de Bouard
Lalande Pomerol
85% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

2012 Le Plus
La Fleur de Bouard
Lalande Pomerol
100% Merlot

2001 Le Plus
La Fleur de Bouard
Lalande Pomerol
100% Merlot

Hinterher gab es noch einen Käseteller mit Trüffel und zum Dessert einen Fruchtsalat mit Maccaron.

Während dem Essen musste Quentin leider gehen, den wir herzlich verabschiedet haben. Manche Flaschen Wein, waren irgendwie ganz schnell verschwunden. Es war schon fast unmöglich, das sie schon leer sind. Wie sich rausstellte, verschwanden die Flaschen unter den Tisch. Ein berühmter Bruder hortete die Weine wie Schätze bei seinen Füßen, womit eine neue Qualitätsstufe erfunden war. Die Classé „unter dem Tisch“. Ein anderer berühmter Bruder duldete

es nicht länger und krabbelte unter dem Tisch hindurch und hat die Weinflaschen gestohlen. Zur Verwirrung des Einen und dem Gelächter des Anderen. Leider ging auch dieser Termin zu schnell zu Ende, da wir die Fahrzeiten des Busfahrers einhalten mussten. Unser Präsident hielt noch eine kleine Rede des Dankes und fasste den Abend noch einmal zusammen. Um 22.45 Uhr fahren wir zurück zum Hotel.

Kapitel 4

Endspurt am rechten Ufer



Um 9.30 Uhr saßen wir alle frisch gestärkt vom Frühstück im Bus. Die Fahrt ging zu dem in der Nähe liegenden Wasserturm, dort oben befand sich unser erstes Weingut heute. Wir fuhren zu Chateau Troplong Mondot, mit einem Passagier mehr an Bord! Christoph Morandell ist dazugekommen und begleitet uns jetzt auf dem harten Weg durch die Weingärten und -Keller Bordeaux's.

Der Bus schnaufte den „Berg“ hinauf, wir würden ihn eher Hügel nennen mit seinen 106 m Höhe. Wir kamen am Wasserturm an, worauf es gleich hieß, das darin der Wein gelagert wird. Die Aussicht war herrlich. Die Weingärten im „Tal“ waren noch in Nebel gehüllt und die Sonne hatte gerade ihr Kostüm der Morgenröte abgelegt. Wir wurden von Myriam Ruer herzlich Willkommen geheißen. Sie erklärte uns bei der schönen Aussicht auch die ersten Fakten des Weingutes. Es gehört jetzt der Versicherungsgruppe SCOR. Als ich das letzte mal da war, stand es noch zum Verkauf, das war im Jahr 2013. Der neue General Manager heißt Aymeric de Gironde und kam vom Chateau Cos d'Estournel an das rechte Ufer. Seit 4 Wochen haben sie auch einen neuen Kellermeister namens Jean-Pascal Schmidt. Es herrscht große Umbruchstimmung auf dem Weingut. Wir gingen durch einen kleinen Garten zu dem Schösschen hinunter.

Das Weingut hat 33 ha Rebflächen, die mit den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bepflanzt sind. Die Böden bestehen aus Lehm auf einem Kalksteinsockel. Seit 2007 werden immer wieder Bodenanalysen durchgeführt, denn der Boden ist der Reichtum eines

Weingutes. Die Bodenbearbeitung wird mit Pferden durchgeführt, damit er nicht zu sehr komprimiert wird. Sie arbeiten mit Claude und Lydia Bourguignon zusammen, sie verbessern die Bodenentwicklung und optimieren den biologischen Weinanbau. Dann gingen wir zurück zum Weingut auf den Hügel hinauf und wir nahmen im Verkostungsraum platz. Da wir schon so viele Fässer und Tanks gesehen haben, übersprangen wir den Teil mit der Weinkellerbesichtigung und gingen gleich zum Produkt über.



2015 Troplong Mondot

92% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

2009 Troplong Mondot

86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

2006 Troplong Mondot

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

2004 Troplong Mondot

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

2002 Troplong Mondot

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Was für ein zweites Frühstück. Die Weine von diesem Chateau sind immer sehr kräftig im Alkohol, zwischen 14 und 15,5% abv. Das ließ die Lust nach einer Zigarre

danach größer werden. Wir wechselten raus auf die Terrasse, wo uns die Sonne ins Gesicht schien und die Zigarrenraucher eine Zigarre genossen. Zu Besuch kam der neue GM. Er stellte sich vor und begrüßte uns. Unser Präsident bedankte sich für die tolle Besichtigung und die herzliche Begrüßung auf dem Weingut. Wir genossen noch die Sonne, bis es um 11.15 Uhr zu unserem nächsten Termin ging.

Nach einer kurzen Busfahrt kamen wir auf Chateau Barde Haut an. Auf dem Weg zum Weingut, fuhr uns ein Gabelstapler fast über die Füße. Es war der Chef persönlich, der die ausgepressten Trauben weg fuhr. Patrice Lévêque hielt kurz an und begrüßte uns und sagte, das seine Frau Helene schon auf uns wartet. Wir kamen bei ihr an und die Freude bei den Herren war groß, das die Tour mit ihr stattfand und nicht mit ihrem Mann.

Das Weingut misst 17 ha und liegt östlich von St. Emilion. Der Boden besteht, wie typisch für diese Region aus Lehm und ist auf einem Unterboden aus Kalk. Die Böden haben einen niedrigen PH - Wert von 3,2. Was sich in den Weinen durch eine höhere Säure bemerkbar macht. Die Rebsorten sind Merlot und Cabernet Franc, die hier wachsen dürfen. Zu der Gruppe Vignobles Garcin gehören auch die Weingüter Clos L'Église in Pomerol, Chateau Branon in Pessac - Léognan, Chateau Haut - Bergey in Pessac - Léognan, des weiteren gibt es noch Chateau Poesia in St. Emilion und Poesia in Argentinien. Langweilig dürfte es den beiden Chefs nicht werden.

Auf Chateau Barde - Haut wird biodynamisch gearbeitet. Das Weingut selbst ist aus Beton und Stahl gefertigt. Der Stahl ist aber nicht glänzend, sondern mit einer Rostschicht überzogen. Bei der Ernte nehmen sie zum Aussortieren der Beeren ein Optical zur Hilfe. Sie Schwefeln die Weine erst sehr spät. Während der ganzen Vergärungsphase kommt kein Schwefel hinzu. Im Chai befinden sich Vats aus Stahl, Beton und Holz. Der BSA wird in neuen französischen Eichenholzfässern vollzogen, die ein Volumen von 300 l haben. Der Wein reift darin für 18 Monate. Die Luft im Weinkeller wurde erst durch eine Kalkschicht geleitet und dadurch gereinigt und danach wird sie noch temperiert um keine Temperaturschwankungen im Chai zu haben. Auf dem Weingut laufen auch die ersten Versuche mit Diam Kork, der ähnlich aussieht wie ein Presskork, er dient dazu, weniger Korkfehler in den Wein zu bringen. Er ist vom Hersteller Diam Bouchage. Der Naturkork wird gemahlen, gekocht und mit einem patentierten Verfahren gereinigt bzw. „Entaromatisiert“ mit

einem Bindemittel (lebensmittelechtes Polyurethan). Dann wird der Kork unter hohem Druck und Dampf wieder zusammengepresst.

Nach der Weingutbesichtigung gingen wir zu einem kleine Haus, das neben dem Chai stand. Mit einer herrlichen Terrasse und drinnen waren schon die Tische für das Mittagessen festlich gedeckt. Draußen verkosteten wir die neuesten Jahrgänge:



2016 Barde Haut
St. Emilion
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2016 Chateau Poesia
St. Emilion
70% Merlot, 30% Cabernet Franc

2016 Chateau Clos L'Eglise
Pomerol
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Dann nahmen wir an den 3 gedeckten Tafeln platz. Mit kleiner Verspätung und ohne den, vorher getragenen, Overall, setzte sich noch Patrice zu uns. Dann wurde der erste Wein blind eingeschenkt. Wir sollten bei jedem Wein erraten, um welchen es sich handelt.

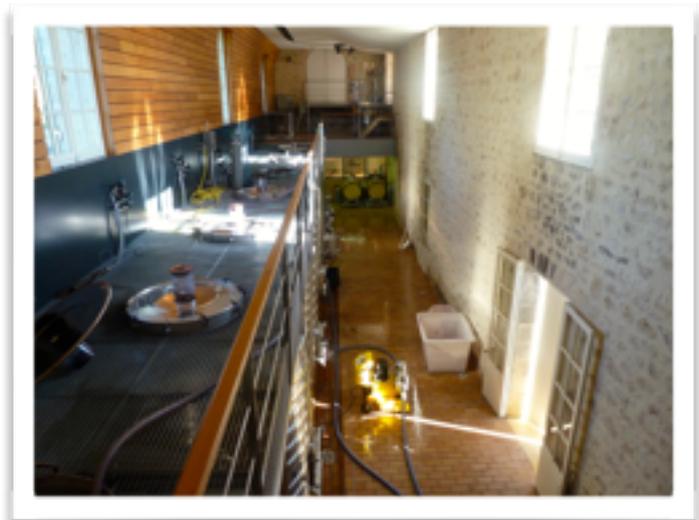
2015 Chateau d'Arce
Cotes de Castillon
90% Merlot, 10% Cabernet Franc

2016 Chateau d'Arce
Cotes de Castillon
90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Ochsenherztomaten, gefüllt mit Crevetten
Cocktail und Gemüse

2009 Clos des Andes
Argentinien
100% Malbec

Poularde mit Pilzrahmsauce und
Speckbohnen



2014 Chateau Poesia
St. Emilion
70% Merlot, 30% Cabernet Franc

2015 Chateau Poesia
St. Emilion
70% Merlot, 30% Cabernet Franc

2015 Chateau Barde - Haut

St. Emilion
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2015 Clos L'Église
Pomerol
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2007 Chateau Barde - Haut
St. Emilion
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2007 Clos L'Église
Pomerol
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2006 Clos L'Église
Pomerol
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

2006 Chateau Barde - Haut
St. Emilion
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Zitronentarte mit Baiserhaube

Während dem Tasting / Lunch erzählte uns Helene noch ein paar Eckdaten von dem Weingut in Argentinien. Sie haben in Mendoza 7 Mitarbeiter. Sie selber fliegt einmal im Jahr hin um nach dem Rechten zu sehen. Das ist, wenn es im April an die Vinifikation geht. Sie produzieren jährlich 50 000 Flaschen. Gestartet haben sie dieses Projekt im Jahr 2001.

Nach dem Dessert gingen wir noch raus auf die Terasse, wo wir die Sonne uns wieder ins Gesicht scheinen ließen Terasse und wir leerten noch die restlichen Weinkaraffen. Nachdem die Zigarren aufgeraucht waren mussten wir Abschied nehmen.

Um 15.30 Uhr kamen wir zu unserer kurzen Nachmittagsvisite auf Chateau Fleur Cardinale an. Wir wurden begrüßt vom technischen Direktor Ludovic Decoster. Er ist der Sohn von Florence und Dominique Decoster und von Caroline, die Schwiegertochter, sie hat den Part der PR Managerin inne.

Sie erzählte uns in den Weinbergen die Geschichte des Weingutes. Das 23,5 ha große Weingut wurde im May 2001 gekauft. Dominique Decoster besaß vorher eine Porzellanfabrik und ist somit ein Quereinsteiger im Weinbusiness. Der Boden ist typisch für diese Region aufgebaut. Er besteht aus Lehm und Kalkstein, gepflanzt sind auch die typischen Rebsorten. 75% Merlot, 20% Cabernet Franc und 5% Cabernet Franc sind hier zuhause.

Die Familie war nicht der einzige Interessent von diesem Fleckchen Erde, der Besitzer von Chateau Valandraud wollte die Rebflächen auch sein Eigen nennen. Das zweite Weingut, das die Familie besitzt ist Chateau Croix Cardinale, welches 4,5 ha Rebfläche hat.

Der Wein von Fleur Cardinale wurde 2006 erstmals klassifiziert und erreichte den 3. höchsten Rang „St. Emilion Grand Cru Classé“.

Vergoren werden ihre Weine in einem Vat-Room mit 25 temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Die Weine lagern zum Reifen zwischen 12 und 14 Monaten im Fasskeller. Die Fässer kommen von 6 verschiedenen Küfern, sie arbeiten ausschließlich mit neuen französischen Eichenfässern. Bevor wir in den Verkostungsraum gingen kam Dominique Decoster vom Wohnhaus durch die Rebgrärten zu uns geeilt, um uns zu begrüßen. Er hatte leider nicht viel Zeit, deshalb war er so schnell verschwunden, wie er aufgetaucht war. Dieses Jahr haben sie einen Frostschaden von 95%.

Jährlich Produzieren sie 100 000 Flaschen, in diesem Jahr werden es wohl nur 3 000 Flaschen werden. Dann ging es für unsere Gaumen wieder an die Arbeit.

2015 Fleur Cardinale
75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

2014 Fleur Cardinale
70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

2010 Fleur Cardinale
70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

2009 Fleur Cardinale
70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Die Zeit war schon wieder um, und wir fuhren, nach einem dicken Dankeschön, gegen 16.35 Uhr zurück zum Hotel. Dort legten sich einige hin, andere gingen in die Stadt und nochmal andere saßen wieder auf der Terrasse. Um 19.00 Uhr hieß es Abfahrt zu unserem letzten Termin am rechten Ufer. Das Ziel hieß Tour St. Christophe und Bruder Adi behauptet, das der Ort St. Christophe nur wegen ihm so genannt wurde. Um 19.10 kamen wir an. Das Weingut wurde 2012 von der Vignobles K Gruppe gekauft, wo unter anderem Enclos Tourmaline in Pomerol, Chateau Haut - Brisson in St. Emilion, Chateau La Patache in Pomerol und Enclos de Viaud in Lalande de Pomerol dazu gehören. Der Besitzer ist Peter Kwok und seine Tochter Karen. Wir gingen mit Jerome Aguirre, der seit 5 Jahren der Winemaker ist, in den Weingarten. Die Sonne ging gerade unter und tauchte alles in ein schönes Licht. Der Weingarten war terrassiert. Das sieht man nicht oft! Als die Vignoble K Gruppe das Weingut übernahm, waren die Wände ziemlich kaputt und so kam ein Unternehmen aus Portugal um die Anlagen zu reparieren. Das dauerte zwei Jahre. Unser Präsident stellte unseren Club mit seinen Mitgliedern vor. Im Gegenzug wurde uns das Weingut genauer erklärt. Es hat 20 ha Rebfläche und ist mit im Durchschnitt dreißigjährigen Rebstöcken bestückt. Es sind wieder die bekannten Sorten 80% Merlot und 20% Cabernet Franc gepflanzt. Die Bodenformation besteht wieder aus Lehm und Kalkstein. In der untersten Terrassenmauer ist eine Aussparung eingebaut, das man die Bodenformation im Querschnitt sehen kann. Nach der Weingartenbesichtigung zeigten sie uns den Chai. Die Weine werden in Betoncuves vergoren oder auch direkt im Fass.

Die Führung endete im Verkostungsraum, wo wieder unsere Gaumen an die Arbeit mussten.

2014 Chateau Haut - Brisson
95% Merlot, 5% Cabernet Franc
St. Emilion

2014 Chateau Tour St. Christophe
85% Merlot, 15% Cabernet Franc
St. Emilion

2015 Chateau Haut - Brisson
90% Merlot, 10% Cabernet Franc
St. Emilion

2015 Chateau Tour St. Christophe
80% Merlot, 20% Cabernet Franc
St. Emilion

2016 Chateau Haut - Brisson
90% Merlot, 10% Cabernet Franc
St. Emilion

2016 Chateau Tour St. Christophe
80% Merlot, 20% Cabernet Franc
St. Emilion

2016 Enclos Tourmalin
100% Merlot
Pomerol

Das Weingut Enclos Tourmalin hat gerade einmal eine Größe von 0,8 ha und füllt pro Jahr im Durchschnitt 3 000 Flaschen.

Dann gingen wir einen Raum weiter, wo für unser Dinner gedeckt war. Um 20.20 Uhr ging es los.

2016 Enclos de Viaud
Bordeaux Blanc sec
90% Sauvignon Blanc, 10% Semillon

Mille Feuille vom Taschenkrebs und Guacamole, Tomaten- Concassé und Pistou

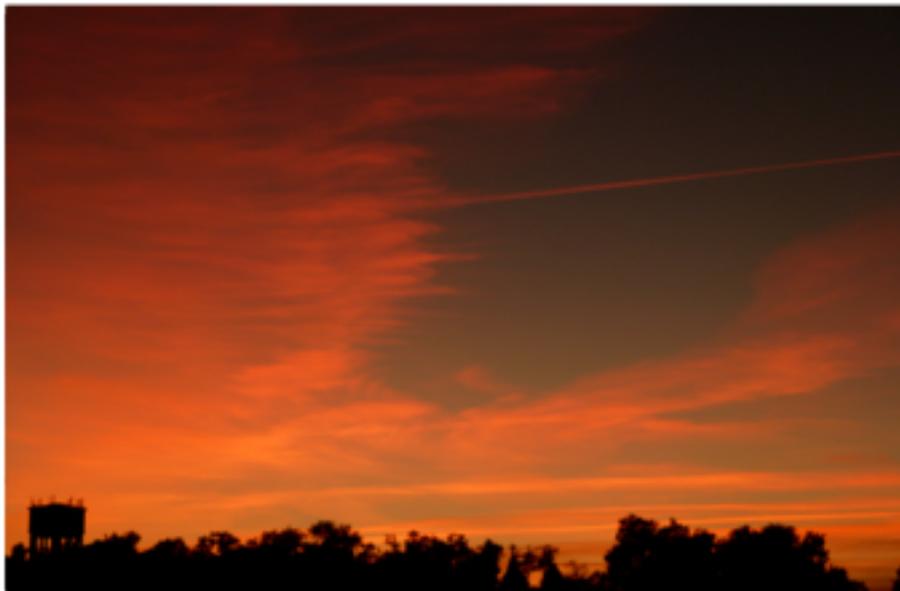
2009 Chateau Haut - Brisson
85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
St. Emilion

Perlhuhnbrust, mit Foie Gras von der Ente gefüllt und Pilzsauce

2010 Chateau Haut - Brisson
90% Merlot, 10% Cabernet Franc
St. Emilion

Käseteller mit grünem Salat

2008 Leoville Barton
73% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 4% Cabernet Franc
St. Julien



Die Kellnerin, die uns das Essen servierte und den Wein einschenkte kam uns den ganzen Abend etwas unfranzösisch vor. Wir fragten nach und dann kam raus, das Tara aus meiner Heimat Bamberg kommt. Nach einem großen Danke von uns, hieß es um 22.40 Uhr Abfahrt zum Hotel, wo wir unsere letzte Nacht verbrachten. Morgen werden wir das Ufer wechseln.

Kapitel 5

Das andere Ufer

Um 8.00 Uhr hieß es: „gepackt abfahren!“. Da ging es früh am morgen beim Frühstück schon heiß her. Nach dem Check-Out saßen wir alle im Bus und ich schlief noch etwas. Die Fahrt führte durch die Stadt Bordeaux an das andere Flussufer, wo wir um 9.45 Uhr das Chateau Palmer erreichten. Das war ein Termin auf den ich mich sehr freute, das Weingut kannte ich noch nicht von innen, die Weine fand ich auch schon immer sehr gut.



Wir wurden von 2 Guides begrüßt, denn unsere Gruppe wurde in zwei Teile geteilt. Unsere Hälfte ging mit Emma Johnson in Richtung Schloss. Dort angekommen, erklärte sie uns die Geschichte des Weingutes.

Das Weingut hieß Anfangs Domaine de Gascq. Es war bekannt für seine Qualität der Weine seit dem frühen 18. Jahrhundert. Charles Palmer, ein englischer Soldat, verliebte sich in die junge Witwe und Besitzerin des Weingutes, Marie Brunet de Ferrière. Sie verkaufte ihm das Weingut und er führte es 30 Jahre, vergrößerte und modernisierte das Anwesen. Daraufhin bekam das Weingut seinen Namen. Chateau Palmer. 1853 kam es in die Hände von den Gebrüdern Pereire. Émile und Isaac Pereire organisierten das Weingut neu. Mit der Zeit wurde es zu einem führenden Weingut auf dem Plateau de Margaux. Die Besitzer momentan sind nach vielen Wechseln im letzten

Jahrhundert die Familie Mähler - Besse und die Familie Sichel. Der Direktor von dem Chateau heißt Thomas Duroux.

Wir gingen weiter zu den Weingärten, wo wir ihr biologisches Denken erläutert bekamen. Die ersten Tests machten sie 2008 auf 1 - 2 ha, der 66 ha Rebfläche. Seit dem Jahre 2014 ist alles auf Bio umgestellt und Demeter - klassifiziert. Im Winter leben ca. 190 Schafe in den Rebärten, welche mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot bepflanzt sind. Sie grasen die Luzerne ab, die zwischen den Rebzeilen wachsen, es handelt sich um Weizen und Linsen. Sie düngen auch gleichzeitig die Reben. Bevor die ersten Knospen ende März sprießen, verlassen sie das Gelände wieder.

Bei diesem Jahrgang ging auch am linken Ufer der Frost nicht spurlos vorbei. Auf Palmer haben sie einen Verlust von 20%, was ungefähr 15ha Rebfläche ausmacht. Dann ging es für uns ins Innere. Im Vat Room stehen 54 konische Edelstahl tanks. Das ermöglicht dem Weingut seit 2012 eine Vergärung von den einzelnen Plots. Der Schwefel kommt auch hier erst nach dem BSA zum Wein, der im Fass statt findet. Auf diesem Weingut schönen sie noch mit Eiweiß, was den Wein für Veganer „leider“ ungenießbar macht. Diese Schönung findet im Februar statt. Im Fasskeller angekommen freuten wir uns, Fässer aus Österreich zu finden, von der Firma Stockinger. Sie arbeiten sonst noch mit 6 verschiedenen Tonnellierien zusammen, die aus Frankreich sind. Hauptlieferant ist Nadalié, die ihren Sitz im Medoc hat. Dann erreichte uns eine What's App Message der anderen Gruppe, das sie schon längst beim Verkosten sind. So eilten wir in den Verkostungsraum, bevor für uns nichts mehr übrig ist.

Die andere Gruppe hatte bestimmt schon 3 Weine Vorsprung, aber ich bin mir sicher das Melodie, deren Guide, nicht so ausführlich über die Geschichte und Philosophie des Hauses erzählen durfte.

Wir starteten die Verkostung mit dem Zweitwein, namens Alter Ego, was auf Deutsch übersetzt „Anderes Ich“ heißt.

2011 Alter Ego

47% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 8% Petit Verdot

2010 Alter Ego

51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

2010 Chateau Palmer

54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

2009 Chateau Palmer

52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

2006 Chateau Palmer

56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

Dann hieß es schon wieder Abschied nehmen. Unser Präsident Johannes fasste den tollen Morgen auf dem Weingut noch einmal in Worte. Auf dem Weingut wurden wir auf alles Verkostete und Gesehene eingeladen, was unsere Clubkasse sehr erfreute!

Wir saßen wieder im Bus und die Club-Obersten wussten nicht genau wann unser nächster Termin ist. Entweder um 11 Uhr oder um 12 Uhr. Zu beiden Uhrzeiten war es aber noch ein bisschen hin, so fuhren wir zu einen Fototermin auf Chateau Margaux, wo wir um 11.30 Uhr ankamen. Manche aus unseren Reihen dachten sich aber, warum nicht nach einer kurzen Visite fragen, wenn man schon einmal da ist. Wir versuchten es so darzustellen, das sie unseren Termin versäumt haben, aber das funktionierte nicht. Dann wurde eine Taktik angewandt, die alle ins Staunen versetzte. Sie versuchten den beiden Damen am Empfang weiß zu machen, das Adi Werner ein Fax (wer arbeitet denn heute noch mit einem Fax??) geschickt hat. Als die Antwort kam, das sie kein Faxgerät besitzen, nahmen wir das als Erklärung, warum sie nichts von unserem Termin wussten. Mit einem Grinsen im Gesicht sagten die Damen am Empfang, das ihnen gerade eine Besuchergruppe abgesagt hätte (wer macht denn sowas auf Chateau Margaux??) und sie Zeit für eine Visite hätten. Da bleibt nur zu sagen: „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt!“. So hatten

wir einen kurzen Einblick in die heiligen Hallen von Chateau Margaux! Da es nur ein „Fototermin“ sein sollte, hatte ich nichts zum Schreiben dabei, deshalb entschuldige ich mich für die kurze Ausführung über dieses Top Weingut.

Die Tour startete mit Hostess Marie in der Küferei. Der Küfer war ziemlich beschäftigt, denn die Fässer werden jetzt gebraucht. Vor 3 Wochen waren sie mit der Lese der Trauben fertig. Er produziert pro Jahr 250 Fässer, was für das Weingut aber nicht ausreicht, denn sie brauchen pro Jahr 1000 Eichenfässer.

Das Weingut gehört seit dem Ende des 17. Jahrhunderts zu den „Ersten Gewächsen“, lang bevor die Klassifizierung 1855 vorgenommen wurde. Seit 1977 ist es im Besitz der Familie Mentzelopoulos. André's Tochter Corinne führt es jetzt mit ihrem Team. Das Weingut hat eine Größe von 262 ha, davon sind 82 ha mit Rotweinreben bepflanzt, welche Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc sind. Das Alter beträgt im durchschnitt 35 Jahre. Für Weißwein sind 12 ha bepflanzt mit Sauvignon blanc, diese Rebstöcke sind durchschnittlich 25 Jahre alt. Produziert werden jährlich vom Chateau Margaux 130 000 Flaschen, vom Pavillon rouge du Chateau Margaux 115 000 Flaschen, Margaux du Chateau Margaux 40 000 Flaschen und vom Pavillon Blanc du Chateau Margaux 12 000 Flaschen. Das erklärte auch die 2 riesengroßen Fasskeller, die beide sehr gut gefüllt waren. Was da wohl für ein Wert liegt? Den BSA machen sie nicht im Fass, sondern im Tank. Dann kamen wir in den Verkostungsraum, der ein Fenster in das zukünftige Weinarchiv hatte. Betonregale waren an den Wänden, mit den ganzen Weinflaschen bestückt, die im Weingut lagern. Dann gab es für uns etwas für den Gaumen:

2004 Chateau Margaux

79% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 7% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc



Wir bedankten uns sehr sehr herzlich bei Marie für ihre Spontanität und mussten schon wieder zum Bus. Denn egal um welche Uhrzeit unser Termin jetzt war auf Chateau Pichon Baron, wir waren zu spät. Um 12.37 Uhr kamen wir auf dem Chateau an.

Nach dem berühmten Fotoshooting von unseren Clubmitgliedern vor dem Weingut gingen wir in Richtung Schloss. Dort sollte unser Lunch stattfinden. Wir wurden von Corinne Michot im Foyer des Schlosses herzlich mit einem Glas Weißwein begrüßt. Es wurde folgendes zum Aperitif gereicht:

2016 Le Blanc Sec de Suduiraut
50% Sauvignon Blanc / 50% Semillon
Sauternes

Gänseleberschnittchen

Trauben mit Frischkäse und Pistazie

Rinderschinken mit Trauben und Himbeeren



Wir standen um einen runden Tisch herum und unser Präsident stellte unseren Club vor. Wir wurden dann einen Raum weiter geführt in dem Schloss, wo für uns zum Lunch gedeckt war. Die Damen nahmen wie immer als Erstes platz und dann die Herren. Corinne hatte es einfach bei dem Lunch, denn die Nachnahmen ihrer Tischherren waren identisch. Sie saß zwischen Gerhard und Thomas Lucian. Da wir etwas spät dran waren, wurde auch nicht gezügert uns das Mittagessen zu servieren.

2014 S de Suduiraut
60% Semillon, 40% Sauvignon Blanc
Sauternes

Tatare von der Jakobsmuschel mit getrüffeltem Weißbrot und schwarzem Rettich

2010 Chateau Pichon Baron
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Pauillac

2005 Chateau Pichon Baron
65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc
Pauillac

1989 Chateau Pichon Baron
Pauillac

2009 Chateau Pichon Baron
65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Pauillac

Sous Vide gegartes Lamm mit Wurzelgemüse und neuen Kartoffeln

2010 Chateau Suduiraut
80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc
Sauternes

Carpaccio von der Ananas mit Vanilleeis und Pfeffer

Kaffee

Madeleines



Es war in Österreich Nationalfeiertag. Da kamen wir nicht drum rum, die Hymne Österreichs nach dem Essen zu singen. Danach war Corinne und ihr Serviceteam dran, sie sollten die Französische singen. Das war aber nicht ganz so glorreich, wie die unsere. Die Tiroler ließen es sich auch nicht nehmen das Lied „Dem Land Tirol die Treue“ anzustimmen. Wir stimmten schief, falsch aber mit Begeisterung ein. Da waren die Franzosen etwas neidisch, wie wir trellern konnten. Es war ein sehr geselliges Mittagessen, das wir die Zeit etwas aus den Augen verloren. Wir sollten ja noch das Weingut anschauen. So marschierten wir aus dem Schloss raus, mit einem großen Dank an Corinne, denn die Visite machten wir mit Nicolas. Vor dem Weinkeller trafen wir noch kurz den GM von dem Weingut, Christian Seely. Uns wurde das Weingut etwas näher erläutert. Es hat 73 ha Rebfläche, welche mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot bepflanzt ist. Es wurde im 17. Jahrhundert gegründet, als 1689 Pierre Desmezures de Rauzan ein paar Hektar Weingärten in der Nähe von Chateau Latour kaufte, um Enclos Rauzan zu kreieren. Die Rebfläche war Teil von der Mitgift seiner Tochter, als diese Baron Jacques Pichon de Longueville im Jahre 1694 heiratete. Das Weingut wurde dann in Pichon Baron umgetauft. Es verblieb für Generationen in den Händen dieser Familie. 1850 wurde das Weingut geteilt. Der Teil von Baron Raoul Pichon de Longueville blieb Chateau Pichon Baron und der zweite Teil ging an seine 3 Schwestern und wurde Chateau Pichon Comtesse. 1855 bei der großen Klassifizierung vom linken Ufer wurde es als zweites Gewächs eingestuft. Im Jahre 1933 wurde das Weingut Eigentum der Familie Bouteiller, diese blieben für die nächsten 50 Jahre Eigentümer. 1987 kaufte die Firma AXA Millésimes das Chateau und dann spielte Geld keine Rolle mehr. Es wurde renoviert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Uns wurde der Keller präsentiert, was besonders hervorzuheben ist, sind die Deckenfenster des Fasskellers, die das Licht durch die Wasserfläche darüber, blau hereinscheinen lässt. Man kommt sich da etwas vor, wie auf Jules Verne's Nautilus.

Am Ende der Tour kamen wir in dem schönen Verkostungsraum an, der etwas an eine Schule erinnert. Jeder Platz hat sein eigenes Spuckbecken und der Tisch war halbrund gebaut. Jeder konnte Nicolas sehen und seinen Erklärungen lauschen. Bei dem großen Frost dieses Jahres hatten sie 20% Ernteverlust, wie bei Chateau Palmer. Zum kosten gab es:

2016 Les Griffons de Pichon Baron
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

2016 Chateau Pichon Baron
85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

2015 Chateau Pichon Baron
80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

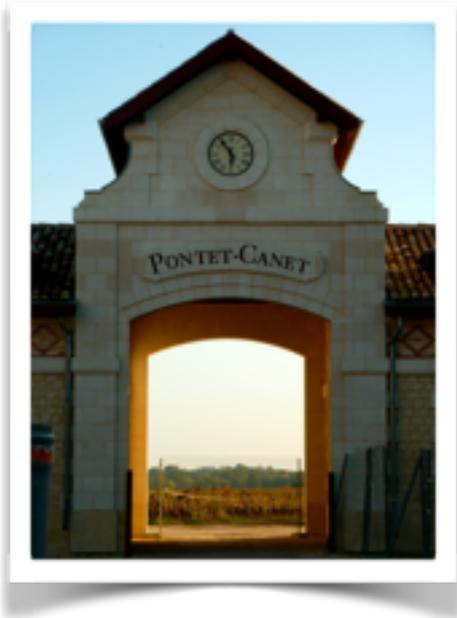
2011 Chateau Pichon Baron
82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

Die Zeit ging hier richtig schnell rum. Wir bedankten uns bei Nicolas für die tolle Degustation und Führung und brachen um 16.40 Uhr zum nächsten Termin auf.

Unsere Verspätung wurde immer größer, so kamen wir eine Stunde zu spät um 17.05 Uhr auf Chateau Pontet Canet an.

Wir wurden von Mathilde Bocquillon begrüßt, nicht gerade so herzlich, wie auf den anderen Weingütern, sie war wahrscheinlich not amused darüber, das wir so spät waren. Wir gingen durch den Keller und sie erklärte uns die spezielle Arbeitsweise des Weingutes. Seit dem Jahr 2004 arbeiten sie biodynamisch. 2008 wurde auf den 81 ha nur noch mit Pferden der Boden bearbeitet. Sie haben 8 Stück in Besitz brauchen aber 16. Sie erzählte auch etwas über die Geschichte des Weingutes.

Jean - Francois de Pontet wurde Gouverneur vom Gebiet Médoc. Im Jahre 1705 kaufte er ein paar Ländereien, die er in Weingärten umwandelte. Er kaufte ein paar Jahre später noch ein paar Parzellen dazu, an einem Ort der Canet hieß. So kam das Weingut zu seinem Namen. 1865 wechselte das erste mal der Besitzer und Herman Cruse wurde der neue Eigentümer. Diese



Familie behielt das Gut für 110 Jahre und im Jahre 1975 kaufte Guy Tesseron, ein Cognac Händler, das Chateau Pontet Canet. Alfred Tesseron und sein Team, welches von Jean - Michel Comme seit 1989 geführt wird haben die ganzen Rebflächen und die Identität des Weingutes gewandelt. Sie haben die konventionellen Methoden Wein zu machen hinter sich gelassen und sind auf organischen und biodynamischen Weinbau umgestiegen. Die beiden haben noch viel vor, zusammen mit Alfred's Nichten Mélanie und Philippine. Die Rebstöcke der Sorten Cabernet Sauvignon (62%), Cabernet Franc (4%), Merlot (32%) und Petit Verdot (2%) sind im Durchschnitt 40 bis 45 Jahre alt und stehen auf Schotterböden. Die ältesten Reben sind 80 Jahre alt. Im Vat Room sahen wir Cuves aus Holz und aus Beton, seit 2012 sind auch Amphoren in gebrauch. Der älteste Jahrgang der im Keller noch zu finden ist stammt von 1942. Dann gingen wir wieder zurück in den Verkostungsraum und es gab etwas für unsere Gaumen zu tun:

2008 Chateau Pontet - Canet

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

2016 Chateau Pontet - Canet

60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot

Während dem Tasting kam Alfred Tesseron dazu. Er entschuldigte sich für sein zu spätes Eintreffen, denn er leidet momentan an einem Jetlag. Gerade zurück aus Californien hatte er die schlechte Nachricht im Gepäck, das sein 8 ha großes Weingut dort Schaden durch das große Feuer genommen hat. Sie sind noch nicht lange Besitzer von Pym - Rae im Nappa Valley, der Vorbesitzer war Robin Williams. Er zeigte uns die Baustelle des Weingutes. Nebenbei wurde erwähnt, das sie ganz auf Elektrizität im Weinkeller verzichten möchten, da die elektromagnetischen Felder schlecht für den Wein sind. Nur das Licht darf elektrisch bleiben. Die Baustelle wird mal ein Zuhause für die Pferde. Unten die Stallungen und oben drüber dürfen die Angestellten wohnen. Der Innenhof soll dann als Treffpunkt nach dem Feierabend dienen, es wird aber erst nächstes Jahr fertig werden. Nach der Visite fuhren wir mit dem Bus um 18.10 Uhr dem nächsten Highlight entgegen. Es ging zu Chateau Leoville Poyferré, eines meiner liebsten Weingüter am linken Ufer.

Um 18.25 Uhr betraten wir den Innenhof des Weingutes. Wir mussten noch ein wenig auf Anne Cuvelier warten, vertrieben uns die Zeit damit, Wetten darauf abzuschließen, wie man das Weingut richtig ausspricht. Anne kam und konnte das Rätsel auflösen, natürlich hatte Bruder Adi recht. Dann begrüßte uns die kleine Powerfrau offiziell. Unser Club wurde auch wieder vorgestellt und wir beschwerten uns, das keine österreichische Flagge gehisst war an den Fahnenmasten vor dem Weingut, wie es scheinbar normalerweise der Fall ist. Vor allem ist ja heute der österreichische Nationalfeiertag, da müsse man die Fahne sowieso hissen, auch wenn wir nicht da wären. Anne lächelte die Beschwerde weg und begrüßte Didier Thomann, dem Kellermeister vom Weingut. Er erzählte uns ein wenig über die Entwicklung des Jahrganges 2017 im Tank und beschrieb das Jahr als große positive Überraschung. Sie hatten auch keinen Schaden durch den Frost.

Dann übernahm Anne wieder das Zepter, da Didier in den Chai musste. Sie erzählte von einem Weingut namens Le Crock, das sich in St. Estephe befindet. Auf dem lebt sie, es gehört auch zu Leoville Poyferré und liegt zwischen Cos d'Estournel und Haut Marbuzet.

Dann ging sie etwas näher auf die Geschichte von Leoville Poyferre ein, als wir über die Straße gingen und vor dem Chai standen, der gleich neben Leoville Las Cases liegt.

1638 besaß Maitre Jean de Moytié einen Weingarten der auf Schotterboden gepflanzt war, der hieß Mont - Moytié. Es war eines der ersten historischen Weingüter vom Medoc, das vor dem Bürgerkrieg 1648 bis 1653 (Fronde) gegründet wurde, zusammen mit Chateau Margaux, Chateau La Fitte und Chateau de Calon. 1740 wollte der neue Besitzer, Alexandre de Gasq - Leoville, das

sein Weingarten, der jetzt Leoville hieß, der Beste im Medoc wird. Er schaffte es das Weingut zu renovieren und hatte die größte Rebfläche in diesem Gebiet mit 120 Hektar. Die Erben von Alexandre de Gasq - Léoville hielten das Weingut intakt, bis 1775 die Rebflächen verkauft wurden unter vier verschiedenen Namen: Abadie, Lacaze, Chevalier und Monbalon. Ein Jahrhundert später, während der Krise im Weinbau kaufte Hugh Barton die Domaines von Chevalier und Monbalon und gründete Chateau Léoville Barton im Jahre 1826. Die restlichen von Leoville's Ländereien (Abadie und Lacaze) waren immer noch in den Händen von Lascase - Nachfahren. Diese Fläche waren 2/3 der gesamten Original - Rebfläche. Im Jahre 1840 wurden die Parzellen von Lacaze zu Chateau Léoville Lascases, welche von Adolphe de Lascase übernommen wurden. Ihre Schwester, Jeanne, übernahm die übrig gebliebenen Abadie Parzellen, welche ihrer Tochter übergeben wurden. Diese war verheiratet mit Baron Jean - Marie Poyferré de Cerès und damit war Chateau Léoville Poyferré geboren.

1855 wurde das Weingut klassifiziert und Baron Poyferré war sehr stolz darauf. Er kämpfte den Kampf gegen den echten Mehltau der bis 1863 anhielt. 1865 verkaufte er das Weingut an die Lalande und Erlanger Familie. Das Weingut verblieb über 20 Jahre in deren Besitz.

Die Cuvelier Familie kaufte im Jahre 1903 das Weingut Chateau Le Crock in St. Estèphe, 1920 kamen die Chateaux Léoville Poyferré und Moulin Riche dazu. Seit 1979 managed Didier Cuvelier die drei Weingüter und das mit großem Erfolg. 1998 kam noch ein Spross hinzu, in Argentinien. Cuvelier Los Andes liegt im Mendoza und Bertrand Cuvelier und Jean - Guy Cuvelier realisieren dort gemeinsam den Argentinischen Traum vom Großvater.

Nach dem geschichtlichen Teil gingen wir in den Weinkeller und schauten uns den technischen Part an. Sie vergären ihren Wein in 27 temperaturkontrollierten Edelstahl tanks und praktizieren vor der Vergärung eine Kaltmazeration von 6 Tagen um viel Aroma und Extrakt aus den Trauben zu erhalten. Die Weine reifen dann im Fasskeller für 18 bis 20 Monate. Die 80 ha Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet Franc bepflanzt.

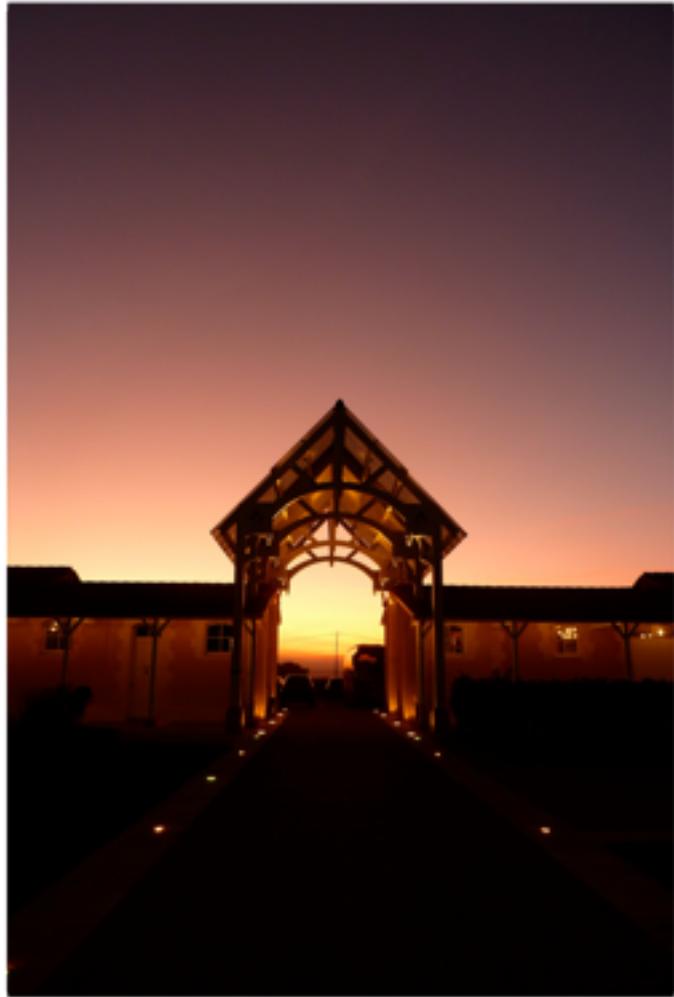
Dann liefen wir wieder zurück über die Straße, schauten uns noch den Fasskeller an und gingen in den ersten Stock an einen großen Tisch, wo wir die aktuellen Jahrgänge verkosten durften, ein paar Amuse Bouche wurden auch gereicht.

2016 Chateau Leoville Poyferre

65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

2015 Chateau Leoville Poyferre

65% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc



Cracker mit Blutwurst und Paprika

Cracker mit geräucherter Entenbrust und Kartoffelpüree

Unser Präsident hielt eine kleine Ansprache, in der er sich schon bedankte für das bis jetzt erlebte und das, was uns noch bevorsteht. Die Verkostung fasste Philipp Pollak noch einmal zusammen. Dann wurden wir zu Tisch gebeten. Für uns waren 4 runde Tische gedeckt. Folgendes wurde uns serviert:

2014 Leoville Poyferre

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

In gedämpften Kohl gewickelte Jakobsmuschel und Foie Gras mit Brioche Sauce und Süßkartoffelpüree

2010 Leoville Poyferre

56% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Konfiertes Lamm, mit saisonalem Gemüse

2009 Leoville Poyferre

60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Gereifter Comté und Gouda

1982 Leoville Poyferre

Gewürzbirne mit Rotwein und Vanilleeis

2005 Leoville Poyferre

68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 6% Petit Verdot

2001 Leoville Poyferre

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Den Jahrgang 1982 bekamen wir blind ins Glas geschenkt und jeder wurde nach dem Jahrgang gefragt. Wenn es jemand errät, aus welchem Jahr der Wein ist, bekommt eine Flasche Moulin Riche. Tatsächlich schafften es 4 Mitglieder: Simone Telser, Katharina Greifenstein, Thomas Lucian und Christian Amann. Dann stand das Hymnen Singen wieder auf dem Programm. Erst kam die Österreichische, dann sollte Anne die Französische singen. Sie ist, wie die anderen heute auch, kläglich gescheitert. Wir mussten mal wieder aushelfen. Natürlich durfte das Lied über Tirol nicht fehlen. Leider mussten wir dann schon wieder gehen. Einen kurzen Stopp machten wir noch im Shop vom Weingut, wo sich manche mit Schürzen, Weinen und Büchern eindeckten. Um 23.10 Uhr fuhren wir zu unserem neuen Quartier. Die Zimmer waren schnell bezogen und der harte Kern machte auf der Terrasse des Hotels noch eine Champagnerparty.

Kapitel 6

Das letzte Kapitel

Um 9.00 Uhr hieß es mal wieder „gepackte Abfahrt“. Wir erreichten nach 45 Minuten Fahrt den ersten Termin, welcher für mich auch wieder ein Highlight war. Es war Chateau Cos d'Estournel. Über das Weingut hatte ich schon einige Vorkenntnis, da ich es in meinen Bordeaux - Verkostungen auf der MS Europa 2 immer eingebaut habe. Wir wurden vor dem Schloss von Anais Crespo begrüßt, die uns auch gleich etwas über die Geschichte des Weingutes erzählte. Der Name Cos stammt von einem alten Wort aus dem Dialekt von der Gascon, das übersetzt heißt: „Hügel aus Kieselsteinen!“ Der Boden, auf dem die Reben wachsen, besteht aus Schotter und Lehm. Es wachsen die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot auf 91 Hektar. Die Rebstöcke haben ein durchschnittliches Alter von 45 Jahren. Der Gründer des Weingutes Louis Gaspard d'Estournel hatte das Ziel, den besten Wein der Welt zu produzieren. Er

hatte auch eigene Verkaufstaktiken, nicht wie der Rest von Bordeaux seinen Wein mit einem über das Netzwerk der Négociants, verschickte er persönlich seine Weine in ferne Länder. Er unterschrieb jede Weinflasche persönlich, die er verkaufte. Die Preise für einen Wein von dem Weingut stiegen rasch an, was d'Estournel's Intuition für sein exzellentes Terroir bestätigte. Wenn die Weinflaschen unverkauft aus Indien zurück kamen, wurden sie geöffnet und verkostet. Die Weine waren, wie man es von anderen Getränken kennt, positiv gereift und sie wurden mit einem „R“ gekennzeichnet, was für „Retour des Indes“ stand. Der Besitzer war wegen seiner Liebe zu Indien als Maharajah von St. Estèphe bekannt. Seit dem Jahr 2000 ist der Besitzer von Cos d'Estournel Michel Reybier.

In dem Garten vor dem Chateau war eine schöne Statue, die den Louis G. d'Estournel darstellt, der auf einer Bank sitzt. Nach der Einführung gingen wir in das Chateau. Es war Wahnsinn, überall waren Elefanten aus Stein oder andere Dinge im Raum, welche die Liebe zu Indien

ausdrückten. Durch eine große Glasscheibe sahen wir den Weinkeller, der mit 72 Edelstahltanks bestückt war. Renoviert wurde der Weinkeller im Jahre 2008 und er wurde so konstruiert, das man auf die Pumpen verzichten kann und mittels Schwerkraft arbeitet. Wir gingen eine Treppe hinunter und erhielten Einlass in einen der imposantesten Weinkeller, den ich jemals gesehen habe. Über die Fassreihen führte eine gläserne Brücke, die an der „Bücherei“ oder besser gesagt dem „Archiv“



des Weingutes endete. Wir gingen über 1500 Fässer hinweg und schauten uns die Bibliothek an. Die Jahrgänge gingen sehr weit zurück, der älteste Jahrgang ist 1865, von dem sind noch 2 Flaschen übrig. Im Jahr 2016 haben sie 100 000 Flaschen produziert, was mehr als im Jahr 2017 ist. Für unsere Gaumen war es dann auch soweit, das sie in der großen Eingangshalle etwas zum Verkosten bekamen:

2014 Cos d'Estournel
65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc

2012 Cos d'Estournel
75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

2010 Cos d'Estournel
78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

2008 Cos d'Estournel
85% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 2% Cabernet Franc

2002 Cos d'Estournel
58% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

2005 Cos d'Estournel
78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Cabernet Franc

2003 Cos d'Estournel
70% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 2% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc



Das war ein tolles zweites Frühstück. Es hatte den Anschein, das es gar nicht mehr aufhören wollte. Unglaublich, was für ein grandioses Weingut. Ich schaute mich noch etwas in dem Shop um und fand sogar eine ausgestellte Flasche mit einem „R“ drauf. Es gab Notizbücher zu kaufen, Kellnermesser, Weinflaschen und einen Öffner für Holzkisten, mit einem Holzhammer dabei. Das ist mal ein Souvenir.

Die Zeit war schon wieder um und wir bedankten uns recht herzlich für diese Gastfreundschaft hier. Um 11.05 Uhr fuhren wir zum nächsten spontanen Termin. Es ging an Chateau Le Crock vorbei, wo die Frage laut wurde, ob wir Anne Cuvelier überraschen sollten. Aber der Busfahrer hielt nicht an, er brachte uns um 11.30 Uhr auf Chateau Haut Marbuzet.

Eigentlich war da kein Besuch geplant, da sie umbauen, Bruder Adi wollte uns dieses Weingut aber trotzdem zeigen. Sie zeigten uns kurz die Baustelle von dem neuen Chai und wir konnten im Shop einkaufen. 15 Minuten später waren wir schon wieder im Bus und fuhren zu unserem Termin auf Chateau Charmail. Das war unser letzter Termin in der kompletten Gruppe, einige werden während dem Lunch zum Flughafen aufbrechen.

Um 12.15 Uhr kamen wir an und wurden von Bernard d'Halluin dem Besitzer des Chateau und Sebastien Pineau, dem Chef de Culture. Für mich gehört das Weingut zu den Wenigen im Bordeaux, bei dem das Preis/Leistungsverhältnis noch stimmt. Der Name des Weingutes stammt aus dem 16. Jahrhundert als eine Familie mit dem Namen Trevey de Charmail sich hier nieder lies. Seit dem 18. Jahrhundert ist nachgewiesen, das dauerhaft Reben auf diesem Land gepflanzt wurden. Seit 2008 gehört es Bernard d'Halluin, er wird unterstützt von seinem Direktor Olivier Sèze, der seit 1982 auf dem Weingut arbeitet. Wir stiegen über die Schläuche und besichtigten den Chai. Sie vergären in Edelstahltanks und die Weine lagern für 12 Monate in französischen Eichenfässern, welche zu 1/3 aus neuem Holz sind. Das Weingut hat 27,5 ha Rebfläche. Der Boden besteht aus Lehm und Schotter, der zu 48% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot bepflanzt ist.

Dann gingen wir in einem Nachbargebäude, stiegen in den ersten Stock und nahmen auf der Terasse für die Verkostung platz.

2016 Charmail

38% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

2015 Charmail

38% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 14% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot

2014 Charmail

38% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot

2010 Charmail

50% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

2009 Charmail

47% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, der Rest teilt sich auf Cabernet Franc und Petit Verdot auf

2005 Charmail

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc & Petit Verdot

2003 Charmail

50% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc

2000 Charmail

50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

Das war ein schöner Einstieg für unser Lunch. Wir wechselten vom Balkon in den Innenraum, wo wir an den runden Tischen platz nahmen. Uns wurde folgendes serviert:



Champagne Lois Roederer

Amuse bouche

2010 Clisson
100% Muscadet (Melon de Bourgogne)
Loire

Seeteufel und Langostinos mit Steinpilzen

2014 Chateau Charmail
38% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
aus der Magnum

Rinderfilet mit Kartoffelgratin

Käsevariation

Kaffee

Tarte Tatin

Nach der Vorspeise erhob sich Hans Melcher und bedankte sich für diese tolle Reise. Der erste Teil unserer Reisegruppe musste schon abreisen. Dann erhob sich Herr Morandell und bedankte sich auch für diese unglaubliche Reise. Unser Präsident hielt dann auch noch eine kleine Ansprache zu der Reise, da sich ja die Gruppe jetzt auflöste. Großen Dank gab es an Bruder Adi Werner, der die Ausfahrt des Clubs zum Jubiläum mit Hilfe von Johannes so gut geplant hat. Nach dem Essen wurden noch fleißig ein paar Zigarren geraucht, denn die nächste Fahrt wird ziemlich lange dauern. Bernard zeigte uns noch sein Schloss, wo er wohnte und es sehr schön

eingerrichtet hat. Er verriet uns auch noch, dass der Jahrgang 2017 der erste Jahrgang ist, in dem Hubert de Bouard der beratende Önologe war.

Um 15.45 Uhr mussten wir dann aber weiter, weil wir ziemlich weit fahren mussten um unseren Freund Hervé Flippo zu erreichen.

Wie gewohnt hatten wir in der Stadt Bordeaux ziemlich viel Stau, sodass wir erst bei Dunkelheit um 19.20 Uhr auf Chateau Prieuré St. Anne ankamen. Hervé war schon sehr nervös, weil wir soviel Verspätung hatten.

Das Gut liegt ca. eine halbe Autostunde von der Stadt Bordeaux entfernt und gehört zu dem großen Gebiet Cotes de Bordeaux. Das Weingut umfasst 4,5 ha und war früher ein altes Nonnenkloster. Die Böden sind lehm- und kieshaltig und es werden zu 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon angebaut.

Vor dem Weinkeller begrüßte uns Hervé mit seiner Frau Suzanne herzlichst und Johannes und Bruder Adi stellten den Club vor, wovon die Beiden aber schon viele kannten.

Im Weinkeller erzählte uns der Winzer dass seit dem 20. Oktober schon alles im Fass hatte. Die Holzfässer sind alle aus französischer Eiche (Allier) gefertigt, vom Produzenten Cadus, der im Burgund zuhause ist. Im Jahr produziert er durchschnittlich 181 hl Wein, er hat einen Ertrag von 42 hl/ha, was ungefähr 22 000 Flaschen entspricht. Das sind die Zahlen vom Jahr 2015. Im Jahr 2016 hatte er eine Produktion von 196 hl. Es war auch schon eine kleine Verkostung aufgebaut.

2015 Chateau Prieure St. Anne

2016 Chateau Prieure St. Anne

Vom Fasskeller hinauf, führte eine kleine Wendeltreppe. Da befand sich der Chai und Hervé zeigte uns im Lager die, noch leeren, 27 Liter Flaschen, welche an den Arlberg geliefert werden. Er ist schier am Verzweifeln, weil er nicht weiß, wie er diese alleine füllen und sie in den Siegelack eintauchen soll. Seine größte Sorge war, dass ihm die teuren Flaschen kaputt gehen. Auf einem Schreibtisch entdeckte ich auch die großen Etiketten, die hatten fast die Größe eines Din A4 Blattes. Wir gingen durch den Garten zu dem wunderschönen Wohnhaus unserer beiden Gastgeber. Durch die Küche kamen wir in die „Lobby“ wo uns folgendes gereicht wurde:

Louis Roederer „Rosé“
Champagne

Gänseleberschnittchen

Lachsschnittchen

Cracker mit Tomate und Olivenpaste

Quiche mit Schinken

Wir unterhielten uns viel mit Hervé und Suzanne. Ich hatte die beiden seit 3 Jahren nicht mehr gesehen. Gegen 20.30 Uhr gingen wir zu Tisch, wo unser Präsident noch einmal eine Ansprache hielt. Auf Prieuré ist es immer etwas anders, als auf den meisten Weingütern. Hervé sagt immer: „Jetzt haben wir genug Prieuré St. Anne getrunken, jetzt ist Zeit auch mal etwas anderes ins Glas zu geben!“. An diesem Abend bekommt man alle Weine blind und es beginnt die fröhliche Fragerunde. Normalerweise muss jeder für eine falsche Aussage 10 Euro der Bruderschaft spenden, da aber nicht alle Clubmitglieder in der Bruderschaft sind, haben wir es ohne Geldeinsatz gespielt. Die Weine haben wir in der Woche eingekauft, so war es nochmal eine kleine Reise

durch die Weingüter, in denen wir waren. Zusammengestellt wurde die Verkostungsreihe von unserem Herr Präsident. Die ersten Weine kamen noch von diesem Weingut. Wie war der Kommentar von Bruder Adi: „Dieser Wein schmeckt ein Stück besser als Prieuré St. Anne“ Damit hatte er natürlich das Lachen auf seiner Seite. Das Dinner wurde zwischen den Weinen serviert:

2008 Prieuré St. Anne

2009 Prieuré St. Anne

2010 Prieuré St. Anne

Hummer mit grünem Salat, Mango, rosa Pfeffer und Avocado

2003 Chateau Charmail
Doppelmagnum

Rinderfilet mit Gänseleber, Selleriepüree, Gemüse und Pilze

2002 Pichon Baron
Doppelmagnum

2004 Pichon Baron
Doppelmagnum

Käseplatte

2000 Canon la Gaffeliere
Magnum

Tarte Tatin Modern

1997 La Conseillante

2006 Pichon Baron

Es war eine sehr gesellige Runde und es war viel zu schade, diese aufzulösen. Aber der Busfahrer und seine erlaubten Fahrzeiten... Um 0.20 Uhr fuhren wir zu unserem letzten Hotel dieser Reise. Wir schliefen am Flughafen Bordeaux im Ibis, da hat es am Morgen keiner weit zum Flieger und die noch in der Stadt bleiben wollten hatten es nicht weit zur Bushaltestelle. Somit war diese harte Woche geschafft und die Leber konnte sich endlich mal regenerieren.

Die Jubiläumsreise war somit Vergangenheit und wir haben alle wieder mehr Geschichten, die wir unseren Freunden, Familien und Gästen erzählen können und darum geht es ja im Leben, um das Geschichten erzählen. Dies war nun meine 8. Weinreise mit dem Club und mein 6. Reisebericht den ich schreiben durfte. Die Mitreisenden bedanken sich ganz herzlich beim Präsidenten Johannes Pfefferkorn und Bruder Adi Werner für die Organisation der Reise. Es war sehr interessant zu sehen und live mitzuerleben, wie viele Austern, Gänseleberpasteten und Lämmer in sechs Tagen gegessen werden können. Frankreich ist und bleibt mein liebstes Land für

Weinreisen und vor allem Bordeaux wird immer einen speziellen Stellenwert bei mir haben. Es ist immer ein kleines „Heimkommen“.

Mir bleibt auch nur noch Danke zu sagen. Es war meine letzte Weinreise mit dem Club, die ich auf's Papier bringen durfte. Es waren ganz tolle Jahre und viele Erlebnisse, die ich jetzt weiter erzählen kann. Ich wünsche den Mitgliedern noch viele tolle Weinreisen und viele Geschichten, die ihr mit heim bringen könnt!

Eure

Katharina Greifenstein

