



Überraschende Rote aus Bordeaux

Faszinierend, was sich in Bordeaux tut! Viel, viel Aufmerksamkeit wird jetzt den Weinbergen zuteil. Mehr Winzer besinnen sich auch wieder auf die alten angestammten Sorten. Das Resultat? Spannende Rote mit Frische und viel Pepp.

Wenn wir in Bordeaux sechs Rebsorten haben, dann sollten wir sie auch verwenden!« Dieses Statement von Bio-Winzer Thierry Bos auf Château de Bouillierot im Süden der Gironde wird so manchen Weinliebhaber überraschen. Denn für die meisten bestehen rote Bordeaux gleich welcher Appellation nur aus Merlot und Cabernet Sauvignon, eventuell noch einem Zusatz von Cabernet Franc. Das entspricht durchaus der Realität. Merlot allein stellt mit gut 70.000 Hektar zwei Drittel des Rebbestandes, gefolgt von Cabernet Sauvignon mit knapp 24.000 Hektar, was 22 Prozent entspricht. Cabernet Franc ist mit weniger als 10.000 Hektar auf 9 Prozent zurückgefallen. Da bleiben schließlich nur 3,5 Prozent für die drei alten Rebsorten Malbec, Petit Verdot und Carménère. Warum dann ausgerechnet das Spotlicht auf diese setzen? Weil das Interesse an ihnen seit 2010 ständig wächst und sie Antworten auf Fragen bieten, die heute Winzern und Verbrauchern unter den Nägeln brennen.

Der Klimawandel macht sich auch in Bordeaux bemerkbar. Wenn das Bordelais durch die Nähe zum Atlantik oft reichlich Regen erhält und nicht selten von Hagelunwettern gebeutelt wird, immer häufiger folgt eine Reifeperiode, die von Trockenheit, oft auch von Hitze bestimmt wird. Verbunden mit einer Weinbergphilosophie, die seit zwei Jahrzehnten auf maximale Reife ausgerichtet war, beschert der so ansprechende, doch schnell reifende Merlot inzwischen eine Fülle und alkoholische Stärke, die dem eigentlichen ausgewogenen und eleganten Charakter der Bordeaux-Weine immer weniger entspricht. Doch seine Gefälligkeit – und seine guten Erträge – haben die Winzer bis jetzt dazu verleitet, seine Fläche immer stärker auszuweiten. Sein Anteil wuchs zwischen 2000 und 2017 um 24 Prozent, während der des Cabernet Sauvignon um 18, der des Cabernet Franc sogar um 31 Prozent zurückging. Malbec, Petit Verdot und Carménère bringen dagegen den Weinen ein gesuchtes Plus an Frische und Leichtigkeit.

So ist die Fläche des früher im Bordelais sehr stark verbreiteten Malbec von knapp 1.000 Hektar 2010 auf inzwischen gut 1.600 angestiegen. Viel neues Interesse zieht der erstklassige, spannende Struktur verleihende Petit Verdot mit seiner dunklen Frucht auf sich und selbst die charmante, doch kompliziertere Carménère findet neue Adepten. Plötzlich erscheinen überraschende rote Bordeaux auf dem Markt, die mit Saftigkeit, Frucht und Frische stimulieren und begeistern. Nicht von ungefähr gehen viele Erzeuger über nachhaltigen Weinbau hinaus zu biologischen und biodynamischen Methoden, denn lebendige Böden bewirken eine frühere physiologische Reife und verleihen den Weinen eine natürliche Lebendigkeit, nach der heute immer mehr Verbraucher suchen. Jeder Winzer folgt da seinem Ansatz. Gerade das macht die heutigen roten Bordeaux so spannend. Denn sie spiegeln eine neue Kreativität wieder. Die Bordeauxweine wandeln ihr Profil und überraschen mit ihrem anregenden Charakter.



Die Renaissance der alten Rebsorten

»Mein Malbec ist eine Parzelle, die bereits mein Vater gepflanzt hat«, erklärt Thierry Bos von Château de Bouillerot, »und der Petit Verdot stammt aus dem Jahr 1970. Mich hat es interessiert, alle Rebsorten zu haben, die in Bordeaux vertreten waren. Carménère konnte ich 1999 als Massenselektion pflanzen.« Er empfindet den Anbau der drei alten Sorten nicht als schwierig. Dagegen macht er sich Sorgen um den Merlot. »Der steigt sehr

schnell im Alkohol an und ist hypersensibel, was Krankheiten angeht. Malbec, Petit Verdot und Carménère sind dafür weniger anfällig und bei ihnen ist der Alkoholgrad weniger hoch.« Über Jahre vinifizierte er sie separat und nutzte sie für die fruchtbetonte Cuvée Fruit d'Automne oder die seriösere Essencia. Doch als er die durchgegangenen Weine im Spätherbst 2004 nacheinander probierte, kam ihm die Idee, sie zu assemblieren.

»Das war supergenial!« So wurde die Cuvée Cep d'Antan geboren zu je einem Drittel aus den drei Sorten. Mit intensiven Aromen von Cassis, Holunder, Lakritz und Wildkräutern, schöner Rundheit, feinen Tanninen und anregender Frische zeigt sie sich schon jung modern und attraktiv. Nach einem Jahr Flaschenreife hat sie obendrein an Eleganz und Ausgewogenheit gewonnen. Ein vielsagendes Beispiel für die Qualität der drei alten Sorten.

Carménère

Sie stammt aus dem Bordelais und gilt als natürliche Kreuzung von Cabernet Franc und dem verschollenen Gros Cabernet. Vor der Reblausplage war sie im Bordelais weit verbreitet. Danach gab man sie zu Gunsten von Merlot und Cabernet Sauvignon auf. Denn sie neigt stark zur Verrieselung, schenkt nur geringe Erträge und fault bei Feuchtigkeit schnell. Im Bordelais fast verschwunden, erlebte sie eine Renaissance in Chile. Dort war sie im 19. Jahrhunderts unwissenderweise eingeführt worden, denn man hielt sie für Merlot. Erst 1991 erkannte man, dass es sich vorwiegend um Carménère handelte, der sich seither zur Spezialität des Landes aufschwang. Dies weckte ab Ende der 1990er Jahre ein neues Interesse in Bordeaux. Die Carménère schenkt dunkle, runde, sehr fruchtige Weine mit weichen Tanninen und schöner natürlicher Würze. Bestand: 52 Hektar.



Malbec

Diese alte, früher in 30 Départements angebaute französische Sorte, die es auf 400 Synonyme brachte, wird oft Cot oder Auxerrois genannt. Aus dem Quercy stammend – ihre Eltern sind der Prunelart und die Madeleine Noire des Charentes – begann sie sich ab dem 17. Jahrhundert im Bordelais zu verbreiten. Der Malbec verlieh den damals noch hellen Bordeaux mehr Farbe und Körper. Im 19. Jahrhundert stellte er gut die Hälfte der roten Sorten im Bordelais. Aber auch er fiel zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Gironde in Ungnade und behauptete sich nur etwas am rechten Ufer, während Cahors seine Hochburg blieb. In den 1990er Jahren entwickelte er sich zum Aushängeschild Argentiniens. Inzwischen findet er wieder zunehmendes Interesse in Bordeaux, wo man seine tiefe Farbe, die komplexen Aromen und reichen Tannine schätzt. Bestand: 1.603 Hektar.



Petit Verdot

Aus den Pyrenäen stammend war der Petit Verdot in früheren Jahrhunderten wichtiger Bestandteil der Weine des Médoc. Sehr geschätzt wegen seiner ausgezeichneten Tannine hatte er den Nachteil, erst nach dem Cabernet Sauvignon zu reifen. Das bedeutete früher, dass er – so sagte man – in nur zwei von zehn Jahren wirklich ausreife, was man ihm insbesondere in den 1960er und 1970er Jahren nicht verzieh. Doch mit dem Klimawandel weckt er erneutes Interesse. Dabei verlangt er nach besten Terroirs, wo er nur kleine Erträge liefert und obendrein bei voller Reife blitzschnell fault. Doch wenn seine kleinen, dickschaligen Beeren auf dem Optimum gelesen werden, dann verleiht der Petit Verdot den Weinen Frische, Eleganz, eine wunderschöne Veilchen-Note, reizvolle Aromen von Blaubeeren und eine ebenso kräftige wie rassige Tannin-Struktur. Bestand: 983 Hektar.





Marc Milhade erzeugt auf Château Recougne eine sortenreine Carménère, allerdings nur in besonders guten Jahrgängen

Bernard Hébrard, Önologe, pensionierter Labor-Direktor und früherer Berater zahlreicher Winzer, erfüllte sich mit seiner Frau Marie Odile einen Traum. Auf dem Château Aux Graves de la Laurence komponiert er die Cuvée Ampélos Biturica aus den sechs Bordelaiser Rebsorten im Verhältnis ihrer Bedeutung. Daraus entstand ein sehr fruchtbetonter, beschwingter, origineller Wein mit anregender Leichtigkeit. Auf Château Saint-Aubin im Médoc belebte man die eigene Historie wieder, in dem man zu den sechs Sorten zurückkehrte und dabei insbesondere Carménère und Petit Verdot Gewicht gibt.

Besondere Vorlieben

In den kiesig-sandigen Böden des Médoc gedeiht Petit Verdot vorzüglich. So haben ihn viele Châteaux wieder angepflanzt, doch wegen seines kapriziösen Verhaltens in der Regel nur zu etwa 5 Prozent ihrer Fläche, sozusagen als Salz an der Cuvée. Aber einige Châteaux bieten inzwischen auch sortenreinen Petit Verdot wie Sipian, Labadie und neuerdings Belle-Vue. In den Entre-Deux-Mers macht sich Château des Léotins damit stark und Xavier Landeau hat auf Mirambeau-Papin nah der Dordogne bei Ambès damit eine alte Tradition neu belebt. Immer geht es beim Petit Verdot um ein Spiel zwischen Kraftpotenzial, Frische und komplexen Aromen, immer um außergewöhnliche, spannende Weine.

Die unsicheren und niedrigen Erträge bremsen die Wiedereinführung der Carménère. Doch Familie Milhade auf Château Recougne engagiert sich für sie und füllt – wenn das Jahr es erlaubt – einen leichten, weichen,



Didier Meneuvrier hat mit dem Clos Marguerite von 80 Jahre alten Malbec- und Merlot-Stöcken einen Spitzencru lanciert

fruchtigen und feinwürzigen Roten daraus ab. Henri Duporge, Biodynamiker auf Château Le Geai, hat aus Carménère eine seiner Spezialitäten gemacht: einen schwarzroten, ausdrucksvollen Wein mit Cassisfrucht und feiner Würze, schöner Frische und viel Spannung.

Mit Dynamik gewinnt Malbec Terrain. Auf Château Fleur Haut Gaussens zeigt Hervé Lhuillier wie komplex und elegant ein Malbec sein kann. Oft wird die Sorte an der Rive droite in Cuvées verwendet. Bourg hat sich zu ihrer Hochburg gemausert. Viel Aufsehen erregte Didier Meneuvrier, als er seinen Clos Marguerite für 80 Euro herausbrachte. Völlig

gerechtfertigt für einen großartigen Wein aus einem 80 Jahre alten Weinberg, je zur Hälfte Malbec und Merlot. Damien und Anaïs auf Château Tour-Birol führen mit Hommage aux Roy vor, wie samtig, voll, komplex und ausgewogen ein reiner Malbec sein kann. Jetzt stellt auch Château Martinat einen sortenreinen, sehr überzeugenden Malbec vor, während der feinwürzige und volle Améthyste de Génibon nun 80 Prozent enthält. Château Les Cots Cuvée Prestige zeigt die reizvolle dunkle und saftige Frucht der Sorte, verbunden mit gut abgestimmtem Ausbau, schöner Harmonie und Frische. Malbec beweist seine Klasse.

WEINTIPPS:

Bordeaux:

Château de Bouillerot
Cep d'Antan 2016 Bio
Château des Léotins Petit Verdot 2016
Domaine de Sentout 2016 Bio

Bordeaux Supérieur:

Château Aux Graves de la Laurence
Ampélos Biturica 2015
Château Mirambeau-Papin
Cuvée Papin 2015
Château Recougne Carménère 2014
Château Le Geai Carmenère 2015 Bio
Château Fleur Haut Gaussens
La Viminère 2015
Château La France Cuvée Gallus 2015
Château Le Puy Cuvée Emilien 2015 Bio

Fronsac:

Château L'Escarderie 2016
(ab 2018 bio-zertifiziert)

Médoc:

Château Saint-Aubin 2015
Château Sipian Petit Verdot 2016
Petit Verdot de Labadie 2016
Château Belle-Vue 2016
Château L'Inclassable 2016 Bio
Château Meyney, Saint-Estèphe 2014

Blaye:

Château Monconseil-Gazin 2014

Cadillac Côtes de Bordeaux

Château Brethous Prestige 2015 Bio

Côtes de Bourg:

Clos Marguerite 2015
Château Tour-Birol
Hommage aux Roy 2014
Château Martinat Malbec 2016
Château de Cots Prestige 2014
Améthyste de Génibon 2016

Lebendige Böden, anregende Weine

»Wir machen heute mit dem Bioanbau etwas andere Weine«, meldet sich Thierry Bos noch einmal zu Wort, »Weine, die auf Frische und Säure ausgerichtet sind. Das ist ein Ergebnis der Bodenbearbeitung.«

Château Le Puy, seit 1610 von der Familie Amoreau betrieben, verwendet für seine historische Cuvée Emilien – Jahrgang 1917 ist noch im Verkauf! – neben dem stark dominierenden Merlot alle Rebsorten bis auf Petit Verdot. Doch Finesse, Frische und Spannung im aktuellen Wein gehen auf die Biodynamie zurück, die man seit 1990 praktiziert.

»Unsere Leitidee sind die Weingärten«, kommentiert Thierry Maillié von Château Brethous in Camblanes. »Wenn man hochwertige Trauben einbringt, dann kann man andersartige Weine machen, Weine auf der Frucht. Der ganze Ansatz besteht darin, den Boden zum Leben zu bringen.« Deshalb stellten er und seine Frau Cécile Verdier auf biodynamischen Anbau um und säen Ackerbohnen und Hafer zwischen die Reihen, die mit ihrem Wurzelsystem den Boden belüften. »Das erlaubt der Rebe mit ihren Wurzeln in die Tiefe bis zum Mutterfels hinab zu dringen, bis zum Kalk, und das ergibt den fruchtigen Geschmack und eine schöne Frische.« Ein noch junges Weingut trotz des imposanten Kellers von 1850 ist Château L'Escarderie



Château Le Puy in Saint-Cibard arbeitet seit 1990 biodynamisch

in Fronsac. »Unsere erste Cuvée haben wir Passion genannt«, erzählt Mélanie Schmid-Haguenin, »denn es braucht Passion, um Wein zu machen.«

Der Erstling 2015 aus Merlot und Cabernet Franc war ein Knüller mit köstlicher Cassisfrucht und Samtigkeit, Passion 2016 besitzt dem Jahrgang entsprechend attraktive Frucht und anregende Säure. Mélanie, deren Vater eine Außenstelle des Max-Planck-Instituts in Arcachon leitete, stellte mit ihrem französischen Mann Thomas sofort auf Bioanbau um. Ihr spontan vergorener, teils in Tonkrügen ausgebauter Château L'Escarderie 2016 mit minimalem Schwefelgehalt, der gerade herauskam, ist ein kom-

plexer, wunderbar lebendiger und animierender Fronsac.

Auf Domaine de Sentout haben Rockmusiker Nicolas Pons und seine peruanische Frau Karina den großen Schritt vollzogen und 2016 vier Hektar Reben neu biologisch angepflanzt: für Boden, Reben und die eigene Gesundheit. Was Wein angeht, hat er seine eigene Philosophie, denn Nicolas schätzt leichte Weine. »Ich versuche Reifegrade zu erzielen, bei denen Frische und Geschmeidigkeit erhalten bleiben. Ich möchte Weine, die angenehm zu trinken sind. Man ist nicht gezwungen, sie als Essensbegleitung zu genießen, selbst wenn sie das können. Sie schmecken auch allein.« ANDRÉ DOMINÉ

FÜR ALLE GELEGENHEITEN

Die zeitgemäßen und kreativen Rotweine, die heute aus Bordeaux kommen, durchbrechen alt angestammte Spielregeln. Wie ihre Winzer sind auch sie ohne Komplexe. Wie wir sahen, kehren sie oft Frucht und Frische hervor und bringen eine Portion Geschmeidigkeit mit, dann lassen sie sich schon zum Apéritif entkorken. Gibt es dazu etwas Charcuterie und Grissinis zu knabbern, dann schmecken sie noch mal so gut. Oft liegen sie

zudem preislich in einem absolut erschwinglichen Rahmen, was den Genuss noch erhöht. Besitzen sie dezente Tannine, dann machen sie sich zum Essen besonders gut und sind außerordentlich vielseitig. Alles, was Pizza und Pasta, Quiche und Pastete ist, geht wunderbar. Ob hausgemachte Burger oder Beef-Tartar, sie sind die richtige Wahl. Ausgezeichnet sind sie zu allem Gebrilltem, vor allem, wenn es sich um helleres Fleisch und Geflügel

handelt und selbst zu gegrilltem Fisch. Ist das Fleisch dunkler, dann passen rote



Bordeaux, die körperreicher und würziger sind wie die Cuvées, die eine Portion Malbec erhalten. Der oft kräftige Petit Verdot verlangt dann schon nach einem Entrecôte oder Geschmortem. Übrigens kann man überraschende Genüsse entdecken, wenn man rote Bordeaux mit Desserts aus roten oder schwarzen Früchten oder Schokolade probiert. Immer ungezwungen und aufgeschlossen.