

# Le Courrier du Vin

INFORMATIONSBULLETIN SCHENK SA 1180 ROLLE

Nr. 80 MAI 2008

Besuchen Sie uns für weitere Informationen auf dem Internet: [www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)

## AKTUALITÄT

### Der Jahrgang 2007: das Herbstwunder

**Die grosse Angst war umsonst. Wer hätte schon Ende August, nach einem trüben, regnerischen Sommer, diesem Weinjahrgang eine glorreiche Zukunft vorauszusagen gewagt? Für dieses Wunder sorgte das prachttvolle Wetter im September und Oktober, das uns erlaubte, mit einem unerwarteten Erfolg abzuschliessen.**



#### Hier kurz das Wetter im Jahreslauf

Nach einem milden Winter beginnt der neue Vegetationszyklus rasant. In der Waadt treibt der Chasselas extrem früh aus, bereits am 8. April. Auch im Frühling ist es mild und warm, und die ebenfalls vorzeitig einsetzende Blüte (am 3. Juni) schlägt den bisherigen Rekord von 2003 (6. Juni). Doch das generell regnerische Wetter von Mai bis August schlägt einen weiteren Höchstwert, nämlich den der Niederschläge mit 500 bis 800 mm. Diese Situation schafft äusserst günstige Bedingungen für die Verbreitung des Mehltaus, der unbedingt schon beim ersten Ausbleichen bekämpft werden muss. Bei der Blüte ist auch ein gewisses Verrieseln festzustellen, vor allem beim Blauburgunder (Pinot Noir). Diese natürliche Begrenzung des Behangs fällt jedoch je nach Parzelle sehr unterschiedlich aus, so dass in zahlreichen Rebbergen trotzdem eine Grünlese notwendig ist. Mitte August ist der Zustand der Weinberge besorgniserregend: Die Böden sind durchnässt, und lokal tritt Botry-

tisbefall mit Grau- und Sauerfäule auf. Doch dann verändert sich die Lage schlagartig zum Besseren. Eine kräftige Bise setzt ein. Sie trocknet sämtliche Rebberge und schafft äusserst vielversprechende Reifebedingungen. Mit dem nun folgenden Wechsel von heissen, sonnigen Tagen und frischen Nächten beginnen die Beeren konstant und gleichmässig Zucker zu speichern, und die Synthese der Polyphenole wird aktiviert (die Tannine und Anthocyane – Gerb- und Farbstoffe – bilden sich).

#### Es folgt ein Bilderbuch-Wümmet

Je nach Sorte können die Trauben vom 20. September bis 7. Oktober geerntet werden. Die Beeren sind gesund und gut ausgereift. Die weissen Moste sind fruchtig, die Typizität der Rebsorten ausgeprägt. Bei den Roten lassen die Moste schöne violettrote Roben, einen guten Alkoholgehalt und feine Tannine erwarten.

#### Sorgfältig überwachte Weinbereitung

Der perfekten Weinlese entspricht die Qualität der Vinifikation. Bei den Weissen sind die Zucker gut assimiliert, die Aromen fein, die Jungweine spritzig und frisch. Die Roten sind ausdrucksvoll, kräftig und von intensiver Farbe, neigen jedoch zu Reduktion (Sauerstoffabbau). Vor allem die stark tanninhaltenen Weinen müssen deshalb konsequent oxigeniert werden. Ende Dezember haben sich sämtliche Weine stabilisiert. Die Weissen sind unverzüglich auf Topniveau. Die Roten hingegen müssen noch ausgebaut werden, entweder in Barriques oder durch Mikrooxigenierung, um die Tannine geschmeidiger zu machen und den Reichtum und die Kraft ihrer Aromen offenzulegen.

#### Das Profil der Weine des Jahrgangs 2007

In diesem Frühling 2008 können wir Sie mit einer beeindruckenden Palette von Weinen mit ausgeprägtem Charakter und mit Qualitäten bekanntmachen, auf die wir echt stolz sind. Das ansprechende Gerüst unserer fruchtigen, rassigen, mineralischen, sorten- und terroirtypischen Weissen wird Sie zweifellos überzeugen. Die kraftvollen Roten mit ihren schönen Roben bieten eine

herrliche Aromenfülle sowie geschmeidige, runde Tannine. Die Lagerweine des Jahrgangs 2007 verfügen zweifellos über ein hervorragendes Alterungspotenzial. Von ihren Eigenschaften her ähneln sie unserer Ansicht nach dem Jahrgang 2000, der uns heute beim Degustieren immer wieder begeisterte Höhepunkte beschert.

Alain Gruaz

## IM RAMPENLICHT

### Die Domaine du Mont d'Or bei Sion, universell wegen ihres aussergewöhnlichen Terroirs anerkannt, bleibt unumgänglich!

**Das Weingut hat die höchsten Auszeichnungen eingeheimst und gilt als ein Wahrzeichen des Walliser Weinbaus. Von 1848 an am Südhang des Mont-d'Or angelegt, erstrecken sich die Rebberge auf rund 220 Terrassen über gut 20 Hektaren und bringen Crus hervor, die mit den grössten Weinen der Welt mithalten. Sie sind denn auch international bekannt: etwa der legendäre *Johannisberg Mont d'Or*, der *Ermitage Merle des Roches* oder die *Petite Arvine Sous l'Escalier*, um nur einige der Schätze dieser Hochburg des Weins zu nennen. Simon Lambiel, Direktor des Guts seit 1992, schilderte uns die heutigen Herausforderungen.**



(Fortsetzung S. 2)



*Der Leiter der Domaine du Mont d'Or, Simon Lambiel, strebt unablässig danach, Qualität und Bekanntheitsgrad der Likörweine seines Guts auf höchstem Niveau zu halten.*

(Mont d'Or, Fortsetzung von S. 1)

**Le Courier du Vin:** Hört man den Namen *Domaine du Mont d'Or*, denkt man spontan an die Likörweine des Guts. Für Generationen von Weinliebhabern war es ein absolutes Must, einige Flaschen *Johannisberg Saint-Martin* oder *Petite Arvine Sous l'Escalier* zu besitzen. Wie steht es heute damit?

**Simon Lambiel:** Geschichte und Renommee der *Domaine du Mont d'Or* sind tatsächlich eng mit ihren Süssweinen verbunden. Die aussergewöhnliche Lage des Guts, sein Kalkschiefer (hier *brisés* genannt), durchsetzt von Tonmergel, das starke Gefälle und die dichte Bestockung: All das fördert die Erzeugung von Spätlese-Weinen von beeindruckender Fülle und aromatischer Vielschichtigkeit. Wie früher begeistern sie auch heute alle Kenner und bilden absolute Spitzenprodukte unseres Weinbauerbes. Die Liste ihrer Auszeichnungen ist wirklich spektakulär. So hat etwa unser *Johannisberg – Saint-Martin 2004* an den *Vinalies 2008* in Paris Gold geholt, während der Jahrgang 2005 vom *Guide Hachette 2008* mit einem *Coup de cœur* ausgezeichnet wurde. Und die Zeitschrift *Vinum* meinte schon im November 2007 dazu: «In edelsüsser Ausfühung gehört er für uns zum Besten, was die Weinwelt zu bieten hat.»

**C.V.:** Die verschiedenen Definitionen von Süss- oder Likörwei-

nen im Französischen – «vins doux», «liquoreux», aber auch «demi-secs, moelleux, passerillés, surmaturés, botrytisés usw.» sind manchmal verwirrend, da sie sich auf verschiedene Weintypen beziehen. Wie findet man sich da zurecht?

**S.L.:** Obwohl es sich immer um hochgradige Weine handelt, werden sie tatsächlich auf unterschiedliche Weise bereitet und schmecken auch verschieden. Hier fehlt wohl der Platz, um auf diese lexikalischen Definitionen eingehen. Wir selbst haben unsere Süssweine einfach in zwei Kategorien eingeteilt: Einerseits in die «Blancs moelleux» (*Johannisberg Mont d'Or*, *Petite Arvine Aphrodite*), andererseits die «Grains Nobles» (*Johannisberg Saint-Martin*, *Petite Arvine Sous l'Escalier*, *Ermitage Merle des Roches*). Die Qualifikation «moelleux» betrifft Weine, die nicht wirklich «süss» oder gar «zuckrig», sondern geschmeidig, alkoholreich, rund und füllig wirken. Diese Qualitäten schätzt man vor allem in der Gastronomie, da diese Weine zu zahlreichen Küchen und Gerichten passen. Die Bezeichnung «Grains Nobles» wird ausschliesslich für Weine aus Spätlesen verwendet, mit auf dem Stock getrockneten Trauben (*raisins flétris sur souche*), häufig geadelt durch die berühmte, aber im Sommer gefürchtete Edelfäule (*Botrytis cinerea*). In diesem Bereich brilliert die *Domaine du Mont d'Or* mit Gewächsen von blendendem Niveau.

**C.V.:** Das Sortiment des Guts beschränkt sich jedoch nicht nur auf diese köstlichen *Moelleux-Weine* und «*Grains Nobles*». Wieso wird diesen *Crus*, die für ihre unvergleichliche Typizität berühmt sind, nicht absolute Priorität eingeräumt?

**S.L.:** Mit ihren gut 20 Hektaren Rebbergen ist die *Domaine du Mont d'Or* für schweizerische Verhältnisse ein grosses Weingut. Das *Terroir* hat das Potenzial, bei sehr vielen Rebsorten grossartige Ergebnisse zu erzielen. Deshalb haben wir vor etwa zwanzig Jahren die Bestockung diversifiziert und vor allem auch rote Sorten angepflanzt. Heute geht der Trend eher dahin, uns wieder vermehrt auf die Produkte zu konzentrieren, für die das Gut seit je berühmt ist und bei denen wir absolute Spitze sind. Dieser Rang, diese Legitimität, verdankt sich der einzigartigen Beschaffenheit unserer Böden, unserem Know-how und unseren Leistungen. Das steigende Interesse, ja die echte Begeisterung für solche Spezialitäten motiviert uns

selbstverständlich, diesen Weg einzuschlagen. Unser Image wird dadurch nur noch deutlicher und zusätzlich aufgewertet. Davon abgesehen, wollen wir aber auch unseren anderen Weinsorten die Treue halten, bei den Weissen etwa dem trockenen Riesling *Ampitryon*, bei den Roten unserer Assemblage *Romance*. Diese beiden Weine verfügen über einen höchst ausgeprägten, absolut authentischen Charakter. Der *Fendant* oder *Chasselas de Sion Perle du Valais* und die *Dôle Blanche La Confidente* ebenso wie die rote Assemblage *Perle Noire* schliesslich, alle drei auf dem Gut selektioniert und abgefüllt, werden ihren angestammten Platz in der Familie der «*Mont d'Or*»-Produkte behalten, darauf können sich ihre treuen Freunde in unserer *Kundschaft* verlassen.

Mehr über die *Domaine du Mont d'Or*, ihre Geschichte, Weine und Auszeichnungen finden Sie unter [www.montdor-wine.ch](http://www.montdor-wine.ch)



*Berühmte Weine, die für ihr einzigartiges Terroir weltweit Ehre einlegen.*

*Ein Juwel des Médoc – exklusiv bei Schenk*

## Château de Villegeorge Haut-Médoc – Cru Bourgeois

Der Name Villegeorge ist im Haut-Médoc seit dem 18. Jahrhundert ein Begriff. 1932 wurde Château de Villegeorge bei den Crus bourgeois als «Grand Cru Exceptionnel» klassiert. Doch das wahre Potenzial des Guts machte sich ab 1973 bemerkbar, als es vom Bordelaiser Weinhändler Lucien Lurton übernommen wurde (dem Unternehmen Lucien Lurton & Fils gehören heute u.a. die Grand-Cru-Güter Brane-Cantenac, Durfort-Vivens (beide Margaux), Climens und

Doisy-Dubroca (beide Barsac). Seiner Methode getreu zog Lucien Lurton damals den berühmten Önologen Professor Emile Peynaud bei, um den Weinberg neu zu bestocken und die Kellieranlagen zu restaurieren. Heute wird das Gut von Marie-Laure Lurton geführt, einem seiner zehn Kinder. Sie wird von einem Team hervorragender Fachleute unterstützt, um die Arbeit ihres Vaters fortzusetzen. Im Verlauf der letzten Jahre sind die Weine

von Château de Villegeorge noch terroirtypischer geworden. Die für Qualitätsweine hervorragenden Böden von Villegeorge bestehen aus über 10 Meter starken Kieselschichten, ähnlich wie in der Appellation Margaux. Besonders interessant ist die Bestockung der 15 Hektaren Rebland: Mit 60% dominiert der Merlot den Cabernet-Sauvignon (40%) so stark, dass er dem Wein von Château

de Villegeorge eine ganz persönliche Note verleiht. Klassische Weinbereitung mit thermoregulierter Maischegärung von 15 bis 17 Tagen, häufigem Umpumpen und Ausbau in Barriques (30% in neuen Fässern) während 9 bis 12 Monaten. Der Wein ist bekannt für seinen fleischigen Charakter und die intensive Fruchtigkeit; er ist schön rund, mit geschmeidigen Tanninen und beeindruckender Fülle.

*Olivier Barthassat*



**Das Weinjahr 2005 gilt im Bordelais als «legendäres» Jahr, gekrönt von grossen Erfolgen. Im Médoc litten die Reben allerdings manchenorts unter Wassermangel. Das trifft für Château de Villegeorge nicht zu: Hier holen sich die Stöcke ihr Nass aus mehr als 10 Metern Tiefe, weshalb sie der Trockenheit gut widerstanden. Ausserdem achtete man darauf, nur physiologisch optimal reife Trauben zu ernten, wobei man sich angesichts der kleinen Beeren auf den natürlichen Gehalt und die Wirkung der Konzentration als einzigen Hinweisen verlassen musste. Der Merlot wurde vom 21. bis 26. September, der Cabernet-Sauvignon vom 30. September bis 10. Oktober 2005 geerntet.**

**Das zwar mengenmässig bescheidene, aber vollkommen gesunde Traubengut ergab einen tief dunkelroten Wein mit fleischiger Tanninstruktur und Aromen von roten Früchten. Es handelt sich um einen kompletten, schön ausgewogenen Jahrgang, der Vielschichtigkeit mit grosser Länge am Gaumen verbindet. Er passt vorzüglich etwa zu Bresse-Geflügel mit Morcheln, einem Kalbscarré mit geschmortem Kopfsalat, Kalbnierchen oder einem Vacherin Mont-d'Or.**

### DIE WELT DES WEINS

## DIAM: Die wirksame Antwort gegen Korkengeschmack!



Das Problem des richtigen Verschlusses von Weinflaschen, für alle Önologen eine höchst aktuelle Frage, belebt die Debatte weiter. Dabei geht es nicht nur um den gefürchteten Korkengeschmack, sondern auch um die Lagerfähigkeit, Reifung in der Flasche und Erhaltung der Qualität. Bei den Weissen hat sich die Schraubkapsel weitgehend durchgesetzt. Von der Schweiz ausgehend hat sie zahlreiche andere Weinbauregionen erobert

(selbst das Chablis und seine Grands Crus!). Die Degustationsergebnisse sind überzeugend. So abgefüllte Weine bleiben nicht nur vom «Zapfen» verschont, sondern auch von der allmählichen Oxidierung, die ihre Frische auf Dauer beeinträchtigen kann.

Ganz anders stellt sich die Frage bei den Roten, vor allem solchen mit mittlerem oder hohem Lagerpotenzial. Beim Altern in der Flasche geht die adstringierende

Wirkung der Tannine zurück, sie werden geschmeidiger, und der Wein verschmilzt zu einem geschmacklich harmonischen Ganzen.

Für diesen Weintyp haben wir nach langen Studien und Untersuchungen schliesslich den «DIAM»-Korken gewählt, bei dem der Rohstoff Kork nach einer besonderen Technologie verarbeitet wird. Er gleicht optisch einem traditionellen Korken – der von den Konsumenten nach wie vor als edles Material betrachtet wird –, kann aber keinen Korkengeschmack verursachen. In siebenjähriger Forschungsarbeit entwickelt, bietet der DIAM-Korken in jeder Hin-

sicht optimale Sicherheit, sowohl von seinen physischen und mechanischen wie den organoleptischen Eigenschaften her. Dank seiner Durchlässigkeit kann sich der Wein auf Dauer langsam und gleichmässig entfalten. Eine gute Nachricht, nicht nur für die Liebhaber grosser Weine, die wegen mangelhafter Korken manchmal herbe und auch kostspielige Enttäuschungen erleben, sondern auch für alle Berufsleute der Weinbranche und des Gastgewerbes, die immer wieder von Retournierungen und Beanstandungen betroffen sind!

*Alain Gruaz*

## In einem so chaotischen Jahr wie 2007 sorgt das Können des Winzers für den Unterschied

«Wer sich Zeit nahm für diesen Jahrgang und seine Reben wirklich sorgfältig pflegte, schaffte es trotz allem.» Dieses Zitat gibt die Lage im Bordelais treffend wieder. Es war hart und schwierig für alle, aber Winzer, die mit den klimatischen Widrigkeiten fertig wurden, erzielten doch beachtliche Erfolge. Nach dem sehr heissen April, der den frühzeitigen Austrieb begünstigte, folgte im Mai eine ebenfalls sehr frühe, aber qualitativ unterschiedliche Blüte. Der Juni brachte doppelt so viel Regen wie 2006 und 2005. Die Monate Juli und August waren kühl und feucht, so dass sich der Mehltau ausbreiten konnte. Ende August liess der Reifezustand der roten Sorten das Schlimmste befürchten. Das Wunder begann im September und setzte sich bis in den Oktober hinein fort. In diesen beiden Monaten ermöglichte ein prachtvoller «Indian Summer» den Trauben endlich, in Ruhe zu reifen und den Rückstand wettzumachen. Die Ernten zogen sich lang hin und erfolgten parzellenweise gestaffelt. Je nach Appellation, Weingut und Bodenbeschaffenheit sorgten jene Produzenten, die Weitsicht bewiesen hatten, für die guten Überraschungen. Überall, wo man so klug war, auf ausgewogene Frucht und feine Tannine zu achten, fiel der Jahrgang 2007 wirklich bewundernswert aus.

### PESSAC-LÉOGNAN TROCKENE WEISSWEINE

2007 ist ein grosser Jahrgang. Er übertrifft 2006 und verbindet Qualität und Intensität der Aromen, reife Fülle, frische Frucht und schöne Säure. Der Sauvignon ergab bessere Ergebnisse dank kleiner Trauben und bescheidener Erträge. Die sonnigen Nachmittage und kühlen Nächte sorgten für gesundes, langsam reifendes Traubengut, das beim Wein die Ausgewogenheit und Frische der Frucht begünstigte.

### SAUTERNES - BARSAC WEISSE LIKÖRWEINE

Bei den Likörweinen dieser Regionen kann 2007 bereits heute als vorzüglicher, ja aussergewöhnlicher Jahrgang qualifiziert werden: Die Aromen sind wunderbar frisch, die Süsse und Säure sehr gut ausgewogen.

### PESSAC-LÉOGNAN ROTWEINE

Die Weine sind sehr unterschiedlich. Zahlreiche Crus haben ihre Qualität dank strengster Selektion bewahren können. Das Bouquet ist manchmal von grünen Noten geprägt, manchmal von Anklängen an gekochte Früchte. Am Gaumen sind die Weine weich, mit wenig Säure. Die Tannine sind geschmeidig, ohne Profil. 2007 ist kein starker Jahrgang.

### GRAVES - ROTWEINE

Die Qualität der Weine ist sehr gleichmässig. Sie sind körperreich, geschmeidig, aber lebhaft, und ihre Präsenz beeindruckt eher durch die subtilen, delikaten Noten als durch Kraft.

### POMEROL

Generell gesehen sorgte das gute Wetter im September für eine langsame Reifung der Beeren, die dadurch an «technologischer, phenolischer und aromatischer Reife» gewannen. Die in den Jungweinen vorhandenen «Säuren lassen eine gute Ausgewogenheit der fertigen Weine erwarten», eine «beeindruckende» Farbe, eine «herrliche aromatische Vielschichtigkeit» und schliesslich «feine, runde und verschmolzene» Tannine.

### SAINT-ÉMILION

In Saint-Emilion ist die Qualität sehr unterschiedlich und reicht von schönen Erfolgen bis zu herben Enttäuschungen. Die am besten gelungenen Weine sind fruchtig und schmackhaft, mit geschmeidigen Tanninen und viel Frische. Es fehlt ihnen jedoch an Länge, da das Wetter nicht mitspielte.

### MÉDOC - HAUT-MÉDOC

Die Weine sind sehr unterschiedlich. Die Winzer, die in diesen letzten Jahren ihre Reben

am sorgfältigsten betreuten, litten weniger unter den Widrigkeiten des Jahrgangs. Die besten Weine haben ein gutes Gerüst, sie sind fruchtig und alkoholreich, mit feinen Tanninen.

### SAINT-JULIEN

In diesem heterogenen Jahrgang zeichnet sich die Appellation durch lückenlose Einheitlichkeit aus, und jeder Cru hat sein besonderes Profil bewahrt. Die Anteile von Cabernet-Sauvignon und Cabernet Franc in den Assemblagen wurden erhöht. Die Weine sind sehr aromatisch und am Gaumen gut ausgewogen, geschmeidig und ohne Härte, stärker dem klassischen Typ entsprechend als auch schon.

### SAINT-ESTÈPHE

Die Saint-Estèphe des Jahrgangs 2007 erfreuen letztlich mit häufig schönen Holznoten, kräftigen Aromen von roten Früchten und bemerkenswerter Reife.

### PAUILLAC

Die Jungweine sind sehr unterschiedlich und reichen von edlen, feinen Weinen mit Tiefe und schöner Holznote bis zu

Gewächsen, denen es an Kraft mangelt.

### MARGAUX

Der Margaux-Jahrgang 2007 ist nicht gerade kräftig ausgefallen. Die meisten nichtklassierten Weine liegen unter den üblichen Normen. Die Crus classés haben dank enormem Arbeitsinsatz einigermaßen reüssiert. Die Margaux bieten wie immer Eleganz und Finesse, es mangelt ihnen jedoch fast immer an Fülle und Konzentration, die Tannine sind etwas spröde. In diesem Jahr scheinen die lehmig-kalkigen Böden bessere Resultate ergeben zu haben als die trockenen Kieselschichten, die in Margaux stärker verbreitet sind als in den anderen grossen Gemeindeappellationen.

### SCHLUSSFOLGERUNG

Die Weine des Jahrgangs 2007 sind gefälliger und trinkreifer als jene von 2006 und liegen qualitativ unter dem Millésime 2005. Die Unterschiede sind je nach Château verschieden ausgeprägt. Die internationale Wirtschaftslage und das qualitative Niveau könnten die Preise drücken.

Olivier Barthassat



2007: Das Können der Winzer war ausschlaggebend.