

# Vins de Bordeaux

## Bootcamp 2015

### Ein Workshop mit Hans Babits

Ich folgte am Donnerstag 3. Dezember einer Einladung der „[Sommelier-Consult Schweiz GmbH](#)“ ins Restaurant Carlton in Zürich. Unter dem Titel „Vins de Bordeaux Bootcamp 2015, die bunte Vielfalt aus Bordeaux aus der Perspektive des Gastronomieprofis“ konnte ich mir überhaupt nichts vorstellen. Dementsprechend gespannt war ich auf diesen Nachmittag und auf die Dinge, die da kommen sollten. Garant für mich, überhaupt an diesem Experiment teilzunehmen war aber mein „alter“ Freund Hans Babits.

Das hat sich dann allerdings an diesem Nachmittag kurz nach meinem Eintreffen grundlegend geändert. Die Teilnehmer wurden von der Geschäftsführerin der Sommelier-Consult, [Lidwina Weh](#) empfangen und herzlich willkommen geheissen. Hans Babits versorgte uns mit einem Glas Weisswein und umfangreichen Instruktionen. Pünktlich um 15:30 Uhr startete dann das Seminar mit einigen Einführungsworten. Wir wurden unter anderem darauf hingewiesen, dass dieser Anlass eine sogenannte Rekrutenschule darstellt und, dass unsere aktive Rolle sehr stark gefragt und eine engagierte Mitarbeit gewünscht wird. Der Nachmittag stand unter dem Motto „Harmonie zwischen Essen und Trinken und dabei das neue Bordeaux verkosten“.

Unser *Training Instructor* begann

seinen Speech mit dem Hauptproblem der Weine aus dem Bordeaux auf dem internationalen Markt und insbesondere in der Schweiz. Es zählen bei Konsumenten nur die besten Premiers aus der Gegend. Das sind aber nur 3 bis 5 % der zu verkaufenden Menge. Dann machte er uns darauf aufmerksam, dass es eben auch unbekannte Weine aus dem Bordeaux gibt, die vergleichsweise günstig, aber ebenso gut sind und vor allem Spass machen. Es ist ja bekanntlich das grösste Gebiet in Frankreich für Spitzenweine, bestehend aus 87%



**VINS DE BORDEAUX**  
**BOOTCAMP 2015**  
Die bunte Vielfalt aus Bordeaux aus der Perspektive des Gastronomieprofis

**BORDEAUX WORKSHOP – BUNTE VIELFALT**

Bordeaux, ein Name wie ein Donnerschlag. Doch es ist nicht alles Rot, nicht alles teuer und nicht alles für den besonderen Anlass was aus dem Bordelais kommt. Bordeaux hält eine Reihe hervorragender Weine für jeden Tag – und jeden Anlass bereit.

Und weil wir nicht jeden Tag Festtagsbraten essen, sind diese Weine leicht kombinierbar mit legeren Speisen.

Wie? Das werden SIE selbst herausfinden! Unter Anleitung eines Sommeliers, der Ihnen die Grundcharakteristika der Weine näher bringt, wird es Ihnen ein leichtes sein, die perfekten Begleitungen heraus zu arbeiten und fortan als Ihr eigener Bordeaux-Sommelier zu arbeiten.

[ANMELDUNGEN HIER >>](#)

**BOOTCAMP-FAHRPLAN:**

30. November 2015, 15 - 18 Uhr  
Basel

**Moderation:**  
Sommelier Hans Babits

Bistro Kunstmuseum Basel  
St. Alban-Graben 18  
4051 Basel  
[zur Location \(zum Routenplaner\)](#)

3. Dezember 2015, 15 - 18 Uhr  
Zürich

**Moderation:**  
Sommelier Hans Babits

Restaurant Carlton,  
Carlton Restaurant & Bar  
Bahnhofstr. 41  
8001 Zürich  
[zur Location \(zum Routenplaner\)](#)

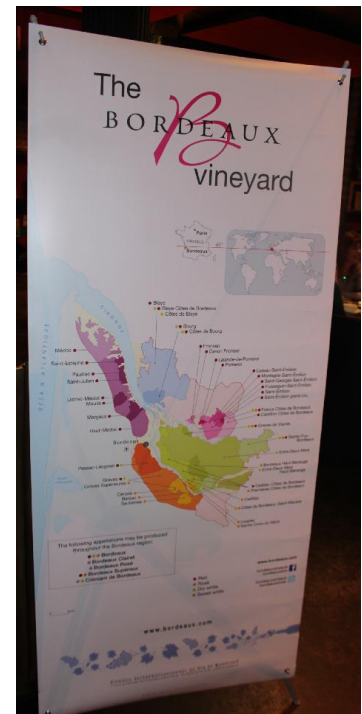
Sommelier-Consult Schweiz GmbH | Rumelting 45 | 5610 Wohlen | 077 202 8280  
Email: [lidwina.weh@sommelier-consult.ch](mailto:lidwina.weh@sommelier-consult.ch) | [www.sommelier-consult.ch](http://www.sommelier-consult.ch)



v.l.n.r.: Hans Babits und Lidwina Weh

Rotwein, 11% Weisswein und 2% Süsswein. Leider werden aber über 7000 Produzenten nicht beachtet. Er rief dazu auf, Querdenker zu sein und die zu lösenden Aufgaben mutig und unkonventionell anzugehen. Als erstes konnten wir die vorgegebenen, zu fördernden Weine aus der, wie er selber sich ausdrückte, zweiten Garde verkosten, uns darüber Gedanken und auch bereits Notizen machen. Dann folgte in einem zweiten Schritt die mündliche Präsentation des von der Carlton Crew hervorragend zusammengestellten 5-Gang Menüs.

Wir hatten nun tischweise während einer halben Stunde die Qual der Wahl, zu Tunfisch Tatar mit Avocado und Graubrot, Käseravioli mit Kalbfleisch und Demi Glace, Entrecôte Double mit geschmortem Radicchio an Granatapfelsauce, Summerhimmu von Jumi (ein Schweizer Edel-Blauschimmelkäse) mit Portweingelee und Feigen-senf und einem Schokoladen-Mandarinen Trifle mit Spekulatius und Ingwer und aus den vorgegebenen zwölf Weinen mögliche Harmonien herauszufinden. Das bedingte eine individuelle Verkostung aller Weine, um die damit verbundenen Aromaprofile und deren sensorische Eigenschaften herauszufinden. Bei solchen Hürden, die bereits die fünf Gänge mit ihren Ingredienzen darstellten, waren natürlich Diskussionen über Geschmack, Harmonie oder passende Vermählungen vorprogrammiert.



Mit den in Gruppen zusammengetragenen Resultaten nahmen wir wieder an unseren Tischen Platz. Gang für Gang wurde nun aufgetragen, begleitet von den individuellen, jeweils an den verschiedenen Tischen vorher vorbestimmten Weinen. Das gab sowohl unter den verschiedenen Tischnachbarn wie auch dann in der ganzen Runde viel zu diskutieren und es wurde erneut alles hinterfragt, neu ausprobiert und wieder gegen verkostet. Die Resultate bestätigten dann auch die Aussage von Hans Babits, dass eben 1 + 1 auch 3 geben kann.

Nachzutragen oder eben zu ergänzen ist, dass dieses 5-Gang Menü nicht nur hervorragend zusammengestellt, sondern auch perfekt gekocht und serviert wurde. Der mitwirkenden Carlton Crew ein herzliches Kompliment. Ein wirklich gelungenes Experiment ging nun nach drei interessanten und intensiven Stunden zu Ende. Die teilnehmenden Fachleute hatten einerseits Spass daran und andererseits konnte jeder neue Erfahrungen mit nach Hause nehmen.

Leicht war diese Experiment nicht, aber sehr aufschlussreich. Das Ziel war somit erreicht: Mit dem Essen spielt man nicht, aber mit dem Trinken.





## Kulinarische Weltanschauung

Im vorliegenden Abschnitt möchten wir uns nicht ausführlich über die Kombinationen zwischen Wein und Speisen unterhalten. Weder im Rahmen des Bootcamps noch im Allgemeinen. Es gibt unzählige, manchmal weniger qualifizierte Buchautoren, welche sich mit dem Thema befassen, und Vinifera-Mundi beansprucht diese Kompetenz nicht.

Von einem Tisch zum nächsten trennten sich die Geister in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre umso mehr, weil unser Freund Hans Babits klargestellt hatte, wir sollen auf konventionelle „Mariages“ bzw. „Alliances“, wie es die im ersten Fall Romands, im zweiten Franzosen sagen, verzichten. Also kein Weisswein zum Käse und kein Süsswein zum Dessert. Ein üppiger Sauternes aus einem grossen Jahrgang passt sowieso genauso wenig zum Foie Gras wie zur Tarte Tatin.

Als mich Hans Babits während der Konversationen mit den Gästen nach meiner Meinung fragte, antwortete ich, es sei kein einfaches Unterfangen. Einerseits hängt es davon ab, ob man am Tisch kreativ oder klassisch sein will. Andererseits spielt die eigene Kochkunst eine entscheidende Rolle. Ich fasse meine Meinung zusammen.

Die Molekularküche hat unser Wissensspektrum ganz bestimmt erweitert: Werden die Zutaten zusammen und zwar als Speise gekostet oder wird innerhalb einer Speise jede Zutat spezifisch analysiert?

Bereits bei der ersten Vorspeise erwies sich das Spiel als komplex. „Thunfisch-Tatar, Avocado, Graubrot“ hiess sie. Zusammen gekostet, konnte eigentlich nur ein Weisswein dazu passen. Die Wahl des Organisationsteams fiel deshalb auf einen Weisswein, den Clos Floridène 2014.

Wenn sich aber ein Gast durch jede Zutat begeistern lassen wollte, passte dann ein Süsswein wie der Chateau de Carles 2005 unter gewissen Umständen besser. Denn er erweckte ungeahnte Dimensionen, wobei die Sinne bei der Kombination, einerseits zwischen den Kräutern und dem Wein, andererseits dem Thunfisch, der Avocado-Mousse und dem Wein diametral umgekehrt reagierten. Und doch behielt das Ganze ein Gerüst, ein Bindeglied, nämlich durch das Stück Brot, welches zwischen beiden Geschmacksrichtungen völlig neutral blieb. Das Organisationsteam hatte diesen Chateau de Carles auch deshalb ausgewählt. Eine mutige Wahl. Denn ein Gourmet erkennt die Subtilität dieser Wahl. Nicht aber ein Mensch, der einfach das isst, was ihm serviert wird. Die grosse Mehrheit der Menschen funktioniert aber gemäss dem Motto „Essen zum Leben“, es sind also keine Gourmets.... Wohl bemerkt, beide Weine stammen aus dem Dubourdieu Stall. Clos Floridène wird durch Guillaume Dubourdieu, Chateau de Carles durch seinen Vater, Denis, produziert.

Eine zweite wichtige Herausforderung der Gastronomie betrifft dieses Mal nicht den Menschen als Konsumenten, sondern den Austausch zwischen dem Koch und dem Gourmet. Balzac, ein ausserordentlicher Gastronom, sagte "Ein Stück Schwarzbrot und ein Krug Wasser stillen den Hunger eines Menschen; aber unsere Kultur hat die Gastronomie erschaffen." Genauso ist es mit dem Wein. Der Mensch stellt sich immer die Frage, was er kochen möchte bzw., was er essen möchte. Nicht aber, welche Speise er zu einem im Voraus ausgewählten Wein zubereiten oder aufgetischt bekommen möchte. Im klassischen Fall geht er ins Restaurant, um entweder eine gewisse Service-Qualität oder eine gewisse Speise zu geniessen oder, um sich mit dem Talent eines Kochs zu befassen. Man geht in der Regel nicht ins Restaurant, weil die Weinkarte hervorragend ist. Die [Restaurant Awards](#) des Wine Spectator spielen meines Erachtens nicht die erste Rolle in der Auswahl eines Restaurants. Man geht in den meisten Fällen auch nicht ins Restaurant, weil der Sommelier [Philippe Faure-Brac](#) oder [Philippe Bourguignon](#) oder [Enrico Bernardo](#) heisst. Anders gesagt, wird der Wein, welcher die Mahlzeit begleitet, erst dann ausgewählt, nachdem sich die Gäste für die Speisen entschieden haben. Doch, es gibt auch ausgezeichnete Restaurants, welche kräftigende Speisen zubereiten, weil diese perfekt zu gewissen Weinen passen. [Anne-Sophie Pic](#), drei Michelin-Sterne in Valence und zwei im [Beau-Rivage Palace](#) in Lausanne, sowie [Gordon Ramsay](#), Inhaber von 15 Michelin-Sternen, zum Beispiel bieten



beide ein Hachis Parmentier à la carte, weil diese Speise ideal zu einem grandiosen Pomerol oder Hermitage passt. Schliesslich möchten wir die Weinliebhaber ernsthaft dazu motivieren, zu Hause genauso wie auswärts in der umgekehrten Reihenfolge zu wählen: Zuerst den Wein, erst dann die dazu passende Speise. Dieses Vorgehen dürfte neue Horizonte öffnen.

## Die Weine

Wer nicht jede einzelne Bewertung lesen möchte kann sich auf folgende Weine konzentrieren. Sie bilden die „best values“ der gesamten Verkostung und verdienen es sogar, eingelagert zu werden:

- [Clos Floridène](#) 2014
- Château [Ricaud](#) 2009

Mit diesen zwei Erzeugnissen macht der Konsument nichts Falsches. Beide bieten sehr viel Genuss zu einem durchaus erschwinglichen Preis. Ricaud kostet CHF 13.50 (in Deutschland kostet der beste, erhältliche Jahrgang, 2012, €9.80) und gilt unseres Erachtens sogar als das beste Qualität/Preis-Verhältnis der gesamten Verkostung.

Zwischen Unwissen und Voreingenommenheit über Snobismus... Die 12 Weine, welche im Rahmen des Bootcamps angeboten wurden, bringen ganz bestimmt niemanden zum Träumen, ohne jedoch deren Qualität in Frage zu stellen. Eine Rückblende der letzten 15 Jahre zeigt aber, dass auch Erzeugnisse wie z.B. Seguin in Pessac-Léognan, Moulin Haut-Laroque, in Fronsac, Clos Manou im Médoc am Anfang der 2000er niemanden wirklich entzückten. Abgesehen von Jean-Marc Quarin, der sie zuerst entdeckte und dann in seinen Outsidern einordnete. Inzwischen, d.h. bereits ab 2003, gelten diese Weine als „Coup de cœur“ des in Bordeaux wohnhaften Experten. Aufgeschlossene Weinliebhaber, welche ihre Freunde mit z.B. einem 1er Cru nicht beeindrucken wollen, erkennen in den 12 Weinen des Bootcamps, dass sie die Aufmerksamkeit eindeutig verdienen. Zwei Weine kommen aus dem Dubourdieu Stall, wie wir es geschrieben haben, ein [Wein](#) wird durch das Team von [Alain Thiénot](#), Besitzer des gleichnamigen Champagner-Hauses erzeugt und ein weiteres Erzeugnis ist der trockene Wein des grossartigen Château Guiraud. Also, mit etwas Neugier und ohne Voreingenommenheit kann jeder Konsument sein Glück zu einem durchaus erschwinglichen Preis in den präsentierten Weinen finden.

Wir geben hier die Preise der Weine auf dem Schweizer Markt an. Was den deutschen Markt betrifft, empfehlen wir eine Software im Stil von Wine-Searcher.com.

### Ch. Le Grand Verdus 2014, Bordeaux Blanc AOC

Die Weine des Châteaux [Le Grand Verdus](#) gelten als Insider-Tipp im Programm von Gerstl.

60% Sauvignon blanc, 30% Sémillon and 10% Muscadelle. Stahltankausbau. Frucht, Frucht, Frucht und eine knackige Säure. Ein Melting Pot feiner, weisser Beeren wie u.a. Stachelbeeren, Holunder und Johannisbeeren, aber auch etwas exotische Früchte im Hintergrund wie Mango. Zitronen, Zitronenmelisse ergänzen das an und für sich unkomplizierte, frische Bouquet. Toller, knackiger, säurebetonter und frischer Gaumen. Der ideale Sommerwein. **16.25/20.**

Dieser [Wein](#) kostet 16.50 bei Gerstl. Eine [Grande Réserve](#) aus 100% Sémillon ist ebenfalls verfügbar ist kostet 18.-



### **Clos Floridène 2014, Graves Blanc AOC**

Die Absicht von Guillaume Dubourdieu ist ganz klar, einen unkomplizierten, ausgewogenen, appetitlichen Wein zu produzieren und die Wette hat er gewonnen. Tolle, frische Nase mit klassischen Komponenten eines kalkhaltigen Terroirs. Zitronenschale, weisse Pfirsiche, etwas Aprikosen, ein Hauch grüne Äpfel bilden das Aromaspektrum. Dieser [Wein](#) kann noch warten. Knackiger, körperreicher, harmonischer Gaumen ohne Ecken und Kanten, sehr sauber vinifiziert, bereitet sehr viel Spass und erinnert mich an den trockensten Doisy-Daëne des Jahrgangs 2000. Konsistenter und vielversprechender als der Grand Verdus. Durchaus empfehlenswert. **17/20**.

Dieser Wein kostet 21.80 bei [Schüwo](#).

### **Ch. Guiraud, „G de Guiraud“ 2014, Bordeaux Blanc AOC**

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon. 80% Holzausbau, 20% Stahlausbau. Komplexe und präzise, dafür aber auch instabil wirkende Nase, lässt ganz klar an einen trockenen Sauternes denken. Nicht jedermanns Sache. Doch spannend und in seiner Art faszinierend. Bereits drei Jahrgänge verkostet. Wir sind sehr weit entfernt vom trockensten Doisy-Daëne des Jahrgangs 2000. Frische Zitrusfrüchte, weisse Beeren, darunter Stachelbeeren, etwas Linden, etwas Verveine, salzige Noten, Holztöne,... Unbedingt warten, fünf Jahre dürften massgebend dazu beitragen, die Lesbarkeit dieses Erzeugnisses zu verbessern. Prägnante Säure, die Säure kollidiert frontal mit der Extravaganz der Aromen. Aufgrund fehlender Erfahrung mit diesem Wein verzichte ich auf eine Bewertung. Diese könnte sonst zwischen 15 und 17/20 schwanken.

Dieser Wein kostet 16.80 bei [Mövenpick](#) und 23.- bei [La Couleur du Vin](#).



### **Ch. De Ricaud 2009, Bordeaux Supérieur AOC**

Die Geschichte des Châteaux erzählt viel über diese dramatisch verkannten Weingüter der Satellitenappellationen von Bordeaux. Alain Thiénot entschied sich 1980 dafür, dieses Gut zu kaufen, nachdem er dessen Weine während eines Diners verkostet hatte. Ohne ihn in verschiedenen Jahrgängen verkostet zu haben, kenne ich den Ricaud als sattelfesten Wert ohne Ansprüche, dafür sehr gut und intelligent vinifiziert. Preisbewusste Konsumenten dürften ihn nicht aus den Augen verlieren. Genauso übrigens wie ein anderes Erzeugnis, welches mir immer Spass bereitet hat, der [Château Gigault](#) Cuvée Viva.

Seriöses, reifes und ausgewogenes Bouquet mit frischen Pflaumen und dunklen Beeren, das Holz ist gut eingebunden und liefert eine feine Würzigkeit, delikate Zusammenstellung, sehr sauber und appetitlich. Ein klarer Erfolg für die Gastronomie. Erweckt die Sinne. Fülliger, harmonischer, samtiger Gaumen mit ideal ausgereiften Tanninen. Viel Geschmack und viel Genuss. **17/20**. Einlagern, hoffentlich hat jeder von uns Freunde im Le, deren Ziel nicht ausschliesslich darin besteht, die genialsten Weine dieser Welt zu trinken.

Dieser Wein kostet 13.50 bei [Schüwo](#).

### **Ch. Pey La Tour 2010 Réserve du Château, Bordeaux Supérieur AOC**

Ein Erzeugnis aus dem Portfolio von [Dourthe](#). Bouquet mit dunklen bis schwarzen Beeren, Kirschen, sehr saftig, harmonisch und einladend. Spannende Noten edlen Holzes, unkompliziert und ohne Ecken und Kanten. Sauber vinifiziert, ein klassischer Dourthe-Wein. Geschmackvoller, reifer Gaumen mit der richtigen Säure, weder zu viel noch zu wenig, solide Grundlage ausgereifter Tannine, tolles Zusammenspiel zwischen den pfeffrigen Noten und den Aromen von Schokolade. Ein easy-drinking Wein, welcher viel Spass bereitet. **16.75/20**. Mövenpick bewertet ihn mit 17.5/20 und Wine Spectator mit 89/100.

Dieser Wein kostet 15.50 bei [Schüwo](#) und 13.85 bei [Mövenpick](#) und 39.90 bei [Manor](#) im Magnumformat.





### Ch. Tour des Trois Lunes 2012, Bordeaux Supérieur AOC

Wer mit Tabakaromen etwas anfangen kann, wird diesen Wein lieben. Hier sind sie allerdings prägnant. Doch offenbaren sich auch Düfte schwarzer Johannisbeeren und Brombeeren, aber auch Veilchen, schwarzen Pfeffers und edler Hölzer. Doch bleibt die Komplexität mittelmässig. Mittlerer Körper mit wiederum sehr viel Tabak. Technisch betrachtet verdient dieser Wein **16.75/20**. Vom Geschmack her ist es jedem Konsumenten überlassen, ihn adäquat zu bewerten. Mövenpick erteilt ihm insgesamt 18/20...

Dieser Wein kostet 22.- bei [Mövenpick](#).

### Ch. Haut Maurac 2011, Médoc AOC, Cru Bourgeois

René Gabriel bewertet den Jahrgang 2010 mit 18/20. Der Jahrgang 2011 bietet ein expressives Bouquet im klassischen Cabernet-Sauvignon Stil. Die Hürden des Jahrgangs lassen sich erkennen, doch handelt es sich da um einen guten, fruchtigen, sehr sauberen Wein, ideal für die „Bars à vin“, ja sogar Tapas Bar. **16.25/20**.

Dieser Wein kostet 21.50 bei [La Couleur du Vin](#).



### Ch. De Gironville 2012, Haut Médoc AOC

Neuentdeckung, ich hatte diesen Wein vorher noch nie verkostet. Das Château befindet sich aufgrund des qualitativen Terroirs in der renommierten Gemeinde von Macau, wo auch Cantermerle, Cambon La Pelouse und Belle-Vue gelegen sind.

Schwarze Früchte in diesem unkomplizierten, reintönigen Wein. Gute, harmonische, fruchtige Struktur mit potentiellem Schmelz. Ein wenig viel Holz. Möglicherweise bin ich aber zu anspruchsvoll gewesen oder ich habe dieses Erzeugnis mit den anderen, mir bereits bekannten Weine des Bootcamps vergleichen wollen... **16/20**. Parker sagt, Gironville 2012 sei ein „sleeper of the vintage“.

Dieser Wein kostet 21.50 bei [Riegger](#).



### Ch. Soleil 2009, Puisseguin Saint-Emilion

Neuentdeckung, ich hatte diesen Wein, welcher dem Vignobles Comtes von Neipperg, also dem Graf Stefan von Neipperg, angehört, noch nie verkostet. Puisseguin ist eine interessante Satellitenappellation, welche u.a. La Mauriane in ihren Reihen zählt.

Wieder ein idealer Wein für die Gastronomie. Was eigentlich in Anbetracht des zweiten Abschnitts „kulinarische Weltanschauung“ ein Kompliment bildet. Ist Wein schliesslich nicht dazu da, um eine gute Mahlzeit zu begleiten? Der Soleil 2009 bietet zunächst eine durchaus fruchtige Nase mit vielen Himbeeren, aber auch dunkle Beeren und etwas Zwetschgen. Im Hintergrund lassen sich Noten von Lakritze und Unterholz wahrnehmen. Viel Charakter im harmonischen und saftigen, in seiner Art lasziven Gaumen. Bereitet sehr viel Spass in einem unkomplizierten Register. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet 26.80 bei [Riegger](#).

### [Domaine Léandre-Chevalier](#), **Le Joyau (du Chateau Le Queyroux) 2009**, 1<sup>ère</sup> Côte de Blaye

Wir bewerteten dieses Erzeugnis in unserem Bericht über die Bordeaux 2009 Arrivage Verkostung vom 24. April 2012, welche durch Gerstl Weinselektionen organisiert wurde, mit folgenden Worten:

„Auf der Website des Chateaus Le Queyroux ist die Rede von „Exceptional Wines“... Zwei Weine tragen den Namen „Le Queyroux“, „Elevage Le Queyroux“ und „Le Queyroux pur Cuve“, welcher schliesslich der gleiche wie « LQY » sei (abgesehen vom Flaschenformat)... Manchmal ist es gesünder, sich darüber nicht zu informieren, was da gerade getrunken wird. Insbesondere, weil der Joyau du Château le Queyroux eher eine tolle Überraschung bildet. Ein totaler Bordeaux mit enorm viel Geschmack, Ausgewogenheit und einer frisch wirkenden Mineralität. **17/20**.“

Inzwischen hat der sympathische Dominique Léandre sein Weinportfolio erweitert und es lohnt sich jedes Jahr, seine Erzeugnisse zu verkosten. Der ausgebildete Architekt übernahm 1985 nach dem tragischen Tod seines Vaters das Weingut. Seine intellektuelle Neugier fordert ihn buchstäblich heraus, immer besser arbeiten zu wollen, immer neue Möglichkeiten zu suchen, wie seine Weine ausgebaut werden können, usw. Wir kennen auch einen solchen Fall in der Schweiz, der Winzer heisst

[Patrick Thalmann](#). Anschliessend spielt es dann keine Rolle mehr, ob die Weine unmögliche Namen wie „Die mysteriöse Formel: 11 111 ≠ 33 333“ tragen oder ob sie in [Burgunder Flaschen](#) abgefüllt werden. Der Wein von Le Joyau wird übrigens auch in Burgunder Flaschen abgefüllt. Er heisst dann „[L’Homme Cheval L J Y](#)“.

Dieser Wein kostet 32.- bei [Gerstl](#). Verschiedene Jahrgänge und Formate sind erhältlich.



Le Joyau im Rahmen der Bordeaux 2009 Arrivage Verkostung von Gerstl am 24. April 2012

### Ch. De Carles 2005, Barsac AOC

Der Wein von Denis Dubourdieu. Der Starönologe wird für seinen Doisy-Daëne und insbesondere für seinen unverwechselbaren L’Extravagant, dessen Preis dessen Qualität entspricht, weltweit anerkannt. Mit dem Château de Carles strebt er allerdings ein anderes Ergebnis an. Dieser Barsac soll viel schneller trinkreif werden, ohne jedoch etwas an der Qualität der grossen Sauternes einzubüssen. In einem grandiosen Jahrgang wie 2005 und nach zehn Jahren Reifezeit erweist sich der De Carles als grossen Erfolg. Vielschichtig, mittelkomplex, ausgereift, frisch und appetitlich zeigt sich die Nase. Die klassischen Botrytis-Noten werden durch exotische Früchte wie Mango, Passionsfrucht, Dörraprikosen, etwas Ananas, ein Hauch grauer Pfeffer gestalten die Nase. Im Hintergrund lässt sich auch eine Prise Safran wahrnehmen. Schönes, unkompliziertes Zusammenspiel im Gaumen zwischen der Säure und dem Restzucker, bereitet viel Spass. Wir sind zwar ziemlich weit von den grossen Klassikern der Appellation entfernt, aber genau das hat sich Denis Dubourdieu gewünscht. Also ein Erfolg, der perfekt zum Schokoladen-Mandarinen Trifle mit Spekulatius und Ingwer passte. **17/20**. Jancis Robinson bewertet diesen Wein mit 16.5/20. Trinken bis 2025.

Dieser Wein im 375cl Format kostet 18.70 bei [Gerstl](#).

### Ch. Cantegril 2011, Sauternes AOC

Ein weiterer [Süsswein](#) von Denis Dubourdieu. Weisse Pfirsiche und Mirabellen, etwas Honig, eine präsenete Mineralität, keine grosse Komplexität, dafür Reminiszenzen der 20% Sauvignon Blanc, z.B. die meines Erachtens stark ausgeprägte Säure, welche den Restzucker überfährt. Dafür wirkt der Wein frisch und lebhaft. Es fehlt an Botrytis-Komponenten, der Jahrgang ist zwar entscheidend besser als 2000, aber die Süsswein-Liebhaber dürfen auf 2011 verzichten. Die Lagerfähigkeit dieses Weins kommt mir ausserdem fragwürdig vor, also in den nächsten fünf Jahren austrinken. Ausserdem ist er im Vergleich zu De Carles 2005 nicht gerade günstig. **16/20**. Der Wine Spectator bewertet den Cantegril 2011 mit 91/100.

Die 50cl Flasche kostet 28.50 bei [Mövenpick](#).



Autoren: Andi Spichtig & Jean François Guyard  
& Lektorat 22. Dezember 2015

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.