©Fédération des Tonneliers de France

Der Einfluss vom Holz im Burgunder Wein

Frischer Wein sucht junges Holz zwecks Freundschaft und mehr, wenn die Chemie stimmt...

Weniger prosaisch ausgedruckt, haben Sie sich schon gefragt, welche Rolle das Holz im Ausbau eines Weins spielen kann? Denn genauso wie in einer Liebesgeschichte können beide entweder perfekt oder überhaupt nicht zu einander passen. Haben Sie sich schon gefragt, warum gewisse Weingüter alles auf Holz, andere auf Amphoren und Beton-Eier setzen? Modeeffekt oder eine in der Geschichte tief verankerte Tradition? Wenn eine Beziehung zwischen zwei Menschen auf den ersten Blick entstehen kann, ist es zwischen dem Wein und dem Holz nicht immer so einfach. Das Thema beschäftigte unseren Redaktor Andi Spichtig in seinem spannenden Bericht, dieses Mal über Bordeaux, «Divo feiert ihr 80-jähriges Jubiläum». Nun möchten wir die Situation im Burgunder Anbaugebiet in Erwägung ziehen.

Der Auslöser

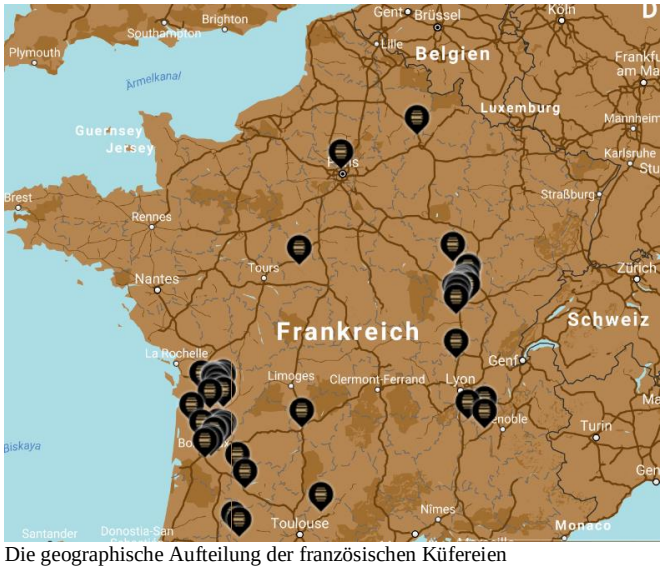
Mitte März 2016 erfolgte die 13. Aufführung der Grands Jours de Bourgogne. Stets ein fünftägiger Anlass mit einem grossen und verdienten Erfolg dank zahlreichen Fachbesuchern aus der ganzen Welt. Dieses Jahr waren das insgesamt 2'322 Fachleute für eine gesamte Anzahl von über 10'000 Eintritten in den 14 verschiedenen Verkostungen.

Eine halbe Stunde vor dem offiziellen Beginn der Präsentation sind die Vertreter der Küfereien bereit.

Am Montagabend, den 21. März, lud das Syndicat des Tonneliers de Bourgogne et régions associées, dt. Vereinigung der Küfer aus dem Burgund und assoziierten Regionen, selber Mitglied der Fédération des Tonneliers de France, die Presse zu einem angepriesenen Anlass ein. Einstimmig lobten die eingeladenen Journalisten und die weiteren Gäste das Syndicat für diese besonders gelungene Präsentation über das Thema„La Bourgogne, de Vins en Fûts“. Der Anlass erreichte, dass das anwesende Publikum auf das Know-how der Burgunder Küfer und auf die Tugenden des Holzausbaus aufmerksam gemacht wurde. Grundsätzlich ein breites und mutiges Unterfangen in Anbetracht der Tatsache, dass der Ansatz der einzelnen Winzerinnen und Winzer des Anbaugebietes gegenüber der Verwendung neuer Fässer stark variieren kann. Jeder Weinliebhaber kennt Weingüter, auf welchen das Holz intensiv getoastet werden soll, während andere Winzer, wie die Ikone Henri Jayer, an allen frisch eingelieferten neuen Fässern roch, um sicher zu sein, dass sie es kaum sind.

Die Vereinigung der Küfer aus dem Burgund und assoziierten Regionen zählt 23 Unternehmen gegen 50 landesweit auf, welche in diesem Wirtschaftsbereich spezialisiert sind. Renommierte Böttcher wie Rousseau Père et Fils, Seguin-Moreau, Taransaud, Cadus, Damy und François Frères, der Lieferant des 2006 verstorbenen Henri Jayer sowie von u.a. der Domaine de la Romanée-Conti und Méo-Camuzet, sind einzelne Mitglieder der Vereinigung.

Die 50 Gäste aus 13 Ländern konnten zunächst an zwei besonders interessanten und lehrreichen Präsentationen teilnehmen, bevor etwa 40 in Holz ausgebaute Weine zur Verkostung angeboten wurden. Ausserdem und dies durfte als das Tüpfelchen auf dem i betrachtet werden, wurden sechs frisch aus dem Fass entzogene Proben des Jahrgangs 2015 ausgeschenkt. Diese sind selbstverständlich in völlig unterschiedlichen Hölzern ausgebaut worden. So war es möglich, sich mit dem Einfluss des Toastens der Fässer, mit deren Grössen und Alter, mit der Ausbaudauer des Weins, mit der Herkunft des Holzes und sogar mit der Holzart zu befassen. In diesem Sinne war es besonders interessant zu erfahren, dass der präsentierte Chablis der renommierten Domaine La Chablisiernne nicht in 100% Eichenholzfässern ausgebaut wurde. In der Tat bestehen die Fässer zwar aus französischer Eiche, aber auch aus Akazienholz. Was die Düfte verschiedener Chablis 1er Cru und Grands Crus dieses Hauses erklärt. Vier der sechs Proben konnten identifiziert werden:



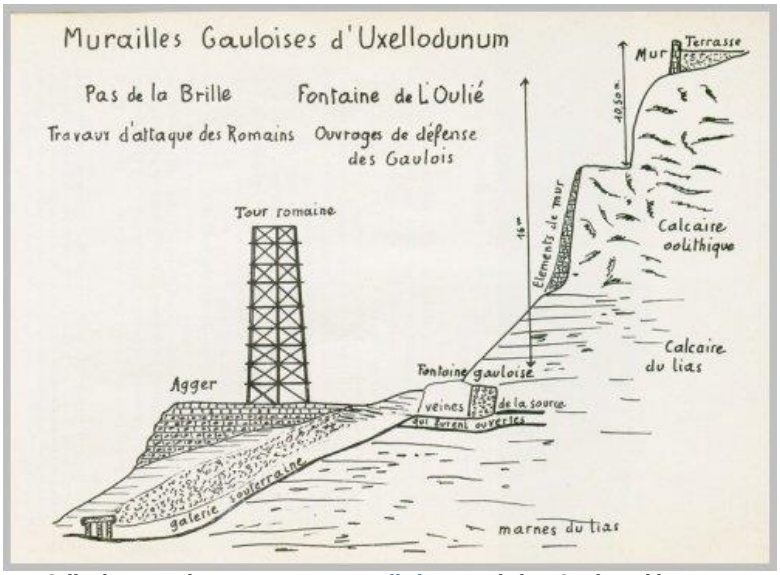
Die geographische Aufteilung der französischen Küfereien
©Fédération des Tonneliers de France

- Château de Pommard, Pommard Grand Vin
- Château de Chamirey, Mercurey 1er Cru
- La Chablisienne, Chablis
- Groupe Boisset-Famille de Grands Vins, Gevrey-Chambertin

Ein wenig Geschichte

Die Gallier

Fassüberresten, welche im Mittelmeer entdeckt und dank dem Kohlenstoff-14 Vorgehen datiert wurden, gehen auf die Zeit vor Jesus Christus zurück. Die Wissenschaftler sind sich dennoch nicht völlig einig, wer das Fass erfunden hat. Julius Caesar berichtete in seinem Werk „De Bello Gallico“ (Kapitel VIII, Absatz 42) über den Krieg der römischen Armee im gallischen Territorium, dass die Gallier brennende Fässer mit brennbarem Stoff auf seine Truppen haben rollen lassen. Dies geht auf das Jahr 51 v.Ch. zurück und bezieht sich auf die Belagerung von Uxellodunum, einer Stadt im Dordogne -gemäss den letzten Entdeckungen-. Anscheinend lernte die römische Armee etwas von dieser dramatischen Erfahrung. Im Jahr 41 nach Christus liess der Kaiser Claudius den Wein, der das Selbstwertgefühl seiner Truppen aufpoliert, von Aquitaine zu den britischen Inseln in Fässern transportieren.



Das Gallische Verteidigungssystem von Uxellodunum. Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern.
Skizze: Kommission E. Castagné – 1866

Eine Thesis, welche zum ersten Mal 1997 durch den französischen Forscher in Archäologie antiker Zivilisationen Armand Desbat vorgetragen wurde, wies den Etruskern die Erfindung des Fasses aber zu. In der Tat wussten diese, wie Dauben zu verwenden bzw. zusammenzusetzen sind. Verschiedene Grabgemälde bezeugen es. Seine Kontrahenten machten aber darauf aufmerksam, dass die Etrusker Tonbottiche, keine Fässer verwendeten, da sie die Holzbiegetechnik nicht kannten.

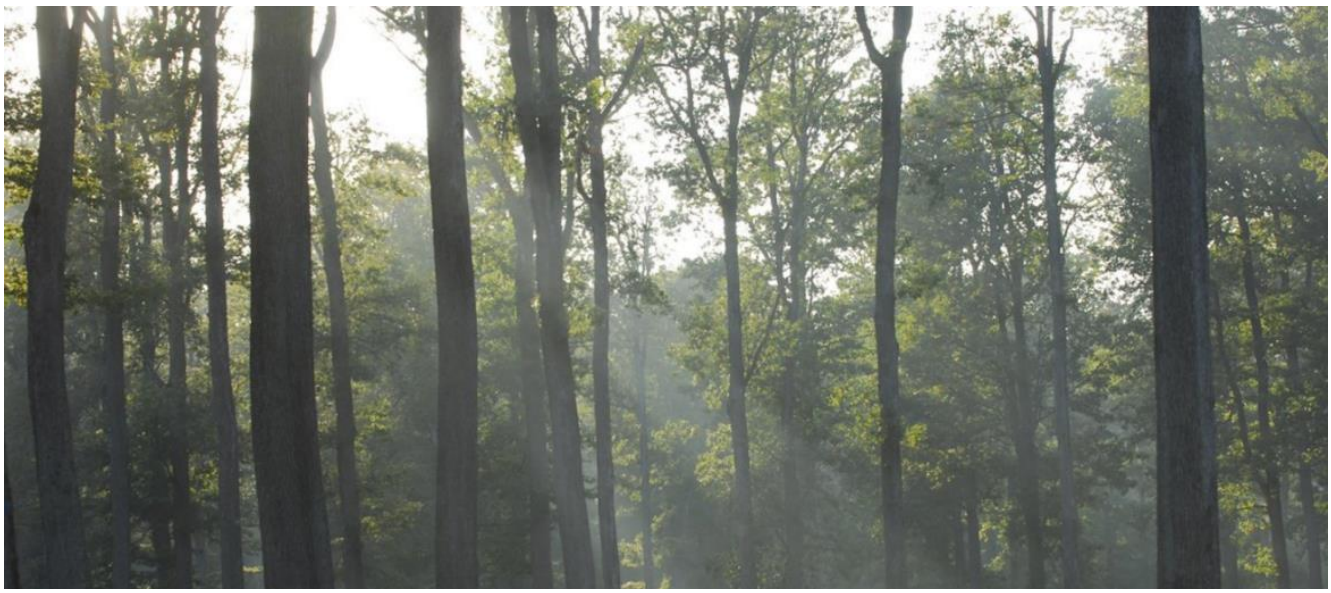
Die Vorfahren der Gallier

Bekanntlich stammen die Gallier aus den Kelten, einem Volk, das mit der Bearbeitung edler Metalle sowie mit Holz und Eisen gewachsen ist. 700 bis 600 v.Ch. bauten sie Metallkessel, Tonwaren und brennen Emaillen. Sie höhlten Baumstämme aus, um Schiffe auszubauen und entdeckten schrittweise, dass die Holzbretter gebogen werden können, um Schiffrümpfe zu bauen. Während die römischen Bauten aus aufeinander gestapelten Steinen bestanden, verwendeten die Gallier Backofen für das Brot und bauen Gewölbekeller sowie Rundbögen in den Kirchen. Etwa 350 Jahren vor Christus erfanden die Kelten runde Behälter.

Vor etwa 2‘000 Jahren erfanden die Gallier schliesslich den Fass. „Tonneau ist aus dem lateinischen „Dolium“ abgeleitet. Der Bau hat sich seitdem kaum verändert. Jahrhundertelang blieb die Messeinheit der Schiffe der Fass, wobei diese 1‘000 Litern entsprach. Bemerkenswert ist, dass die heute geltende Einheit, die Tonnage, ebenfalls von den Galliern kommt und zwar „Tunna“. Fässer werden damals verwendet, um Flüssigkeiten, aber auch Edelmetalle, Pulver, Oker, usw. zu transportieren oder um Nahrungsmittel wie Fisch, Marmelade oder Essig aufzubewahren. Zu dieser Zeit verwendeten die Römer Amphoren. Auch, um Ware auf grosse Strecken zu transportieren. In seinen Schriftwerken sprach Plinius von „Cadus“, in welchem der Wein aufbewahrt wurde.

Im Jahr 92 nach Christus vernichteten die Römer unter der Leitung des Kaisers Domitius die gallischen Weinberge vollständig, weil sie immer mehr Erfolg hatten. Zugleich berichtete Plinius der Ältere über die Verwendung von Holzfässern in den Regionen, welche an die Alpen angrenzen. Diese wurden ausschliesslich für den Wein verwendet. Das heisst für die Vergärung, die Aufbewahrung und den Transport. Heisse Regionen blieben der Amphore treu. Fässer konnten ausserdem sehr gut gelagert werden, sie waren sehr handlich.
Archäologische Untersuchungen haben Kupfergeräte und Fässer gefunden, die auf 100 Jahre vor Christus zurückgehen. Im Burgund gehen die Ältesten auf das Jahr 52 v.Ch. zurück. Sie wurden in Alesia gefunden, wo die Truppen von Julius Caesar die Gallier unter der Führung von Vercingetorix definitiv geschlagen haben.

Die Entwicklung des Weintransports in den antiken Zeiten
Aus «Blüte und Verfall des gallo-römischen Weinbaus» ©INRAP



©Fédération des Tonneliers de France, Stéphane Klein

Infoquellen für diesen Abschnitt: INRAP, Office National des Forêts, Oenologie.tv, «Le tonneau en Gaule romaine» von Elise Marlière, «La Guerre des Gaules» von Julius Caesar.

Forstwirtschaft

Der Begriff „Eaux et forêts“ (dt. „Gewässer und Forsten“), welcher in der französischen Kultur verankert ist, wurde zum ersten Mal 1219 auf Anfrage des Königs Philippe II Auguste in einer Verordnung über die Verwaltung und Bewirtschaftung der Wälder verwendet. Erst 1291 wurde aber das Konzept der Forstwirtschaft entworfen. Auf Anfrage vom König Philippe IV der Schöne wurde die Rolle der Förster verordnet. Es ging im Groben darum, die Qualität der Wälder zu verbessern, sie zu pflegen und im Königsregister aufzunehmen.

1346 wurden Gesetze erlassen, welche die Wälder als wichtige, wirtschaftliche Ressource erkannten. Da Frankreich plötzlich nicht genug Wälder hatte und zugleich grösser wurde, gründete der König Philipp VI das erste Forstamt. Dessen Ziel war es, den königlichen Besitz in den Bereichen Wald, Gewässer und Jagd zu verwalten. Im Mittelalter verkaufte das Königreich viel Holz, um die eigenen Kriegsführungen zu finanzieren. Dank diesen neuen Gesetzen musste das Ganze kontrolliert laufen. So war es u.a. nicht mehr möglich, das Holz junger Bäume zu verkaufen. Die Böden mussten ausserdem gepflegt werden.

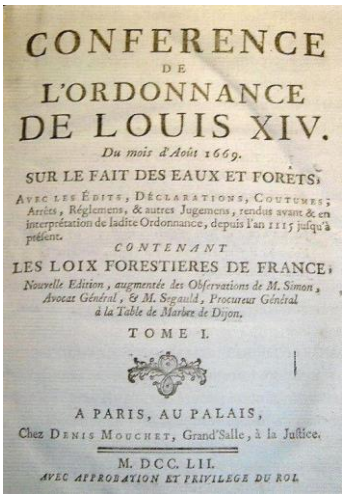
Im XV. Jahrhundert verdiente Frankreich sehr viel Geld mit dem Holzhandel. Die Rolle des Fortsamtes wurde legislativ verstärkt.

Im XVI. Jahrhundert und insbesondere zur Zeit des Königs François I, Sieger in Marignano und Schlüsselfigur des Aufschwungs der Renaissance in Frankreich, wurden die Kompetenzen des Fortsamts erweitert. Jagd wurde gesetzlich geregelt, während auch die Bewirtschaftung der Wälder, welche dem Königreich nicht gehörten, kontrolliert wurde. Forstwirtschaft entwickelte sich zu einer wichtigen Einkommensquelle. Gesetze wurden verstärkt. Holz wurde in verschiedenen Wirtschaftssektoren wie u.a. in den Schmieden, Glasfabriken, Heiztechniken verwendet.

Im Wald von Chambord ©Le Clos près Chambord

1597, zur Zeit des Königs Henri IV, legte ein Dachreglement die Verwaltung der gesamten Wälder des Landes fest. Leider verhinderten die kontinuierlichen Kriege dessen Fortbestand in den folgenden Jahren und die Wälder wurden buchstäblich ausgeplündert.

In den Jahren 1661 bis 1669 entstand ein forstwirtschaftlicher Kodex. Louis XIV und Colbert (1619-1683) waren die Handwerker dieser massgebenden Gesetzgebung. Ihre Erarbeitung beanspruchte 20 Jahre, aber dieses Kodex gilt heute noch. Trotz einzelnen, in der Regel sehr kleinen Anpassungen im Verlauf der Jahrhunderte wurde die Forstwirtschaft für alle Wälder, welche nicht privat waren, streng geregelt. Die „überstrapazierten“ Waldgebiete wurden geschützt, ein Viertel der Wälder durfte nicht mehr gefällt werden, Eichenhochwälder wurden die Regel, Bäume wurden erst nach einem gewissen Alter gefällt…


CONFERENCE
DE
L'ORDONNANCE
DE LOUIS XIV.
Du mois d'Août 1669.
SUR LE FAIT DES EAUX ET FORÊTS,
Avec les Édits, Déclarations, Coutumes; Arrêts, Réglemens, & autres Jugemens, rendus avant & en interprétation de ladite Ordonnance, depuis l'an 1115 jusqu'à présent.
CONTENANT
LES LOIX FORESTIERES DE FRANCE,
Nouvelle Édition, augmentée des Observations de M. Simon, Avocat Général, & M. Segauld, Procureur Général à la Table de Marbre de Dijon.
TOME I.
A PARIS, AU PALAIS,
Chez Denis Mouchet, Grand'Salle, à la Justice.
M. DCC. LII.
AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.
©Gallica, Bibliothèque Nationale de France

Die französischen Eichenbäume gelten heute immer noch als der Schatz von Colbert. Darum sind so zahlreiche Bäume in Frankreich mehrere Jahrhunderte alt. Wenn der Wald von Tronçais bereits im XIII. Jahrhundert existierte, hat Colbert die Gründung des Eichenhochwalds veranlasst. Dieser Wald ist heute jedem Weinliebhaber bekannt. Colbert ordnete die Anpflanzung von über 1 Million Hektaren Eichenbäume auf dem ganzen Territorium an. Wenn das Königreich 1662 50‘000 „Livres“ (die damalige Währung) Umsatz erwirtschaftete, betrug die Summe 20 Jahre später 1 Million.

Im Wald von Tronçais ©ONF

Die letzten 200 Jahre

Ankunft vom Holz in Clamecy, Nivernais ©Canal du Nivernais

Wenn es durchaus vorstellbar ist, dass die Französische Revolution einen negativen Einfluss auf die Wälder gehabt hat, da diese dem Königreich, dem Adel und dem Klerus und nicht dem Dritten Stand gehörten, begann das übermässige Abholzen etwa 100 Jahre früher. In diesem Zeitabschnitt sank die Deckung der gesamten Landesfläche durch die Wälder von 28% auf 12%. Als Konsequenz des fortlaufenden, intensiven Schiffbaus und der Bedürfnisse industrieller Natur, z.B. für die Heizung [siehe u.a. die Geschichte des Kanals des Nivernais, Anm. d. Red.], des Aufschwungs der Landwirtschaft und der Vernachlässigung der Wälder entsprach es der Grösse nur noch zwischen 6 und 7 Millionen Hektaren. Doch erwies sich das Ausmass der Verwüstung schliesslich doch nicht als irreversibel. Ab 1827 wuchs die Fläche der Wälder wieder, um 1914 10 Millionen Hektaren zu erreichen. 1966 wurde das „Office National des Forêts“ gegründet, welches stets den Wald als Gegenstand des nationalen Erbes betrachtet hat.

Heute decken die Wälder wieder 28% der gesamten Landesfläche ab, d.h. 15.4 Millionen Hektaren und Frankreich gilt europaweit als das dritte Land für die Waldfläche, gerade hinter Schweden mit 27.1 Mio. Hektaren und Finnland mit 21.9 Mio. Hektaren.

©Dargaud & Jaegle

Infoquellen für diesen Abschnitt: , Office National des Forêts, Französisches Ministeriums für die Umwelt, Energie und Meer.

Im Wald von Tronçais ©Allier Tourisme

Die Merkmale eines geeigneten Baums

Wir haben es gesehen, die durchaus durchdachte und schliesslich nachhaltige Verwaltung der französischen Wälder über die Jahrhunderte hat es ermöglicht, dass die Forst-Holz-Kultur unseres Nachbarlandes einen hervorragenden Ruf geniesst.

Geographische Herkunft

Der vorliegende Bericht wird dem Einfluss des Holzes im Burgunder Wein gewidmet. Daher beschränken wir uns auf Frankreich, da sich die absolute Mehrheit der Winzerinnen und Winzer dieses Anbaugebietes ausschliesslich auf französisches Holz verlässt. Einzelne Weinbauern verwenden gelegentlich Holz aus Slowenien, ja sogar, wie Jérôme Galeyrand, Rémi Jobard oder Jean-Marc Rouleau, aus Österreich, sie bleiben aber Ausnahmen.

Aus rein önologischer Sicht kommt nicht jeder Baum für die Produktion der Fässer in Frage. In diesem Sinne decken Wälder mit Eichenbäumen, deren Holz für die Herstellung von Fassdauben (franz. «merrain») geeignet ist, heute 240'000 Hektaren ab. Das „Office National des Forêts“ (ONF) strebt danach, diese Grösse bis zur nächsten Jahrhundertwende auf 400'000 Hektaren zu erhöhen.
Diese heutigen 240'000 Hektaren gehörten früher zum grössten Teil den französischen Königen und heute dem Staat. Es gibt bestimmt kein anderes Land auf der Welt, in welchem eine solche Kontinuität über die Jahrhunderte festgestellt werden kann, was die Verwaltung des Naturerbes und insbesondere der Wälder betrifft.
Da die Wälder zunächst den adligen Herren gehörten, wird heute noch der Begriff «Forêt domaniale» verwendet. In der Tat bedeutet «Eigentum» im vorliegenden Kontext «Domaine» auf Französisch. Hochqualitative Hölzer aus Privatbesitz können aber auch für die Herstellung der Fassdauben verwendet werden. Nicht zu vergessen ist die Tatsache, dass nur etwa 20% des Baumstamms dafür verwendet werden kann.

Die berühmtesten Wälder bzw. «Forêts domaniales» befinden sich in den Regionen Centre, Bourgogne, Pays-de-la-Loire, und Normandie. Sie heissen Jupilles, Bercé, Saint Palais, Fontainebleau, les Bertranges (10’000ha), wobei sich Tronçais (10’600ha) in Auvergne und Darney in den Vogesen befinden.

Im Staatswald Les Betranges ©Brasserie Artisanales des Betranges

Genauso wie die meisten, anderen Böttcher kauft der erste Einkäufer französischer Eiche, nämlich die prestigeträchtige Küferei François Frères, die Baumstämme vorzüglich aus den Wäldern ihrer Ursprungsregion, wie z.B. im Departement Nièvre -Wald Les Betranges-, oder aus dem Wald von Citeaux. Selbstverständlich ergänzen die Hölzer aus anderen Regionen, z.B. aus dem im Allier gelegenen Wald von Tronçais, aber auch aus anderen Ländern, z.B. den USA, den Katalog der Produzenten. Dies erfolgt aufgrund der Spezifizität der lokalen Eichenbäume.

Ebenfalls bemerkenswert ist die Tatsache, dass es keine Korrelation zwischen dem Vorhandensein von Wäldern und demjenigen der Küfereien gibt. Die Region Poitou-Charentes, in welcher etwa 60% der französischen Fässer erzeugt werden und, in welcher international renommierte Fasserzeuger wie Taransaud, Allary und Vicard ihren Hauptsitz -in Cognac oder in der Nähe- haben, gilt als der erste Akteur weltweit im Wirtschaftssektor der Küferei. Dennoch und, obwohl ¾ der Wälder der Region aus Eichenbäumen bestehen, fehlt es dramatisch an diese Baumart: Poitou-Charentes kann jährlich 5'000m^3 Holz produzieren, sehr weit vom effektiven Bedarf: Jährlich werden ca. 200'000 m^3 Holz verwandelt.

Bedarf und Verbrauch

©Fédération des Tonneliers de France

Weltweit werden 2 bis höchstens 3% der Weine im Holz ausgebaut. Eine Realität, welche Bordeaux- und Burgunder-Liebhaber meistens vergessen. Frankreich ist nach wie vor das erste und unbestrittene Produktionsland. Im Jahr 2011 wurden 502'000 Fässer in unserem Nachbarland hergestellt und 64.5% davon exportiert. Im Jahr 2013 wurden 532'990 Fässer produziert und 67% davon exportiert. Im Jahr 2015 fast 70% für eine Produktion von 592'300 Einheiten. Also ein Wirtschaftssektor, in welchem zwar ca. 1'800 Personen arbeiten [1'100 direkte und 2'500 indirekten Arbeitsplätzen, Anm. d. Red.], aber welcher dennoch in der Handelsbilanz zählt. Nicht zu vergessen ist ausserdem, dass ein französisches Eichenfass zwischen €580.- und 860.- gegenüber €450.- für eines aus der E.U. und €300.- bis 350.- für eines aus den Vereinigten Staaten, kostet. Also ein Exportumsatz von mindestens 200 Millionen Euros für das Jahr 2011. Der erste Exportmarkt sind die Vereinigten Staaten. Der gesamte Umsatz des Sektors für das Jahr 2015 betrug 390 Millionen Euros.

©Fédération des Tonneliers de France, Serge Chapuis

Obwohl sich das ONF mit der Erweiterung der Waldfläche ein klares, aber auch ehrgeiziges Ziel gesetzt hat, können die einzelnen Wälder nicht beliebig vergrössert werden. Wir nehmen ein konkretes Beispiel. François Frères produziert gemässe der Zeitung Le Bien Public über 30'000 Fässer jährlich -die Küferei will die genaue Zahl nicht kommunizieren und die Analyse deren Finanzbilanz hilft nicht weiter- und exportiert über 80% davon. Um 10 bis 11 Fässer zu produzieren, werden 5m^3 Holz beansprucht.

Die französischen Gesetze bezüglich der Bewirtschaftung der Wälder legen fest, dass ein Eichenbaum, genauso übrigens wie ein Kastanien- und ein Nussbaum, zwischen 75 und 250 Jahre alt sein muss. Im hochspezialisierten Wirtschaftssektor des Küfergewerbes gilt sogar ein Alter von mindestens 150 Jahren. Das „Office National des Forêts“ empfiehlt, dass die Bäume etwa 250 Jahre alt und somit eine Höhe von 40 Metern erreichen. Man kann sich daher sehr wohl vorstellen, wie viele Bäume in einem Wald stehen müssen, um längerfristig bewirtschaftet werden zu können. Was dazu führt, dass gewisse Anbaugebiete über eigene Küfereien nicht verfügen. Was wiederum nicht verhindert, dass der letzte Eichenbaum der Epoche von Colbert aus dem Wald von Tronçais erst am 4. Februar 2011 gefällt wurde. Er war genau 350 Jahre alt. Der «Alte Morat», so hiess er, habe etwa 20 Tonnen gewogen und sei 39 Meter hoch gewesen. Die ersten Äste waren 17 Meter hoch. Leider hatte dieser Baum zu verdorren begonnen. Insekten und Parasiten hatten ihn ausserdem befallen. Die in Libourne angesiedelte Tonnellerie Sylvain kaufte den Baum für €37'790.- - viermal den Standardpreis- und stellte zwischen 70 und 80 Fässer mit den verfügbaren 16m^3 Holz her. Das Auftragsbuch war allerdings zum Zeitpunkt des Fällens bereits ausgebucht. Mit Auftraggebern wie Cheval Blanc, Château Latour und einigen der prestigeträchtigsten Domaine aus Kalifornien, Italien, Spanien und sogar Chile. Im Wald von Tronçais sind mehrere Eichenbäume über 400 Jahre alt.

Das Holzangebot

Wir haben es kurz angedeutet: Obwohl von «Chêne à merrain» in Frankreich die Rede ist, werden nicht nur Eichenbäume für die Küferei gefällt.

Kastanienholz

Holz aus Kastanienbäumen wurde lange verwendet, verleiht den Weinen aber herbe Akzente und verstärkt die Tannine. Es wird daher nur noch für gewisse Weintypen oder in gewissen Ländern, aber nicht für die Burgunder Weine verwendet. Die in Beaune angesiedelte Küferei Billon stellt immer noch Kastanienholzfässer, welche allerdings eine sehr spezifische Kundschaft, z.B. im Beaujolais für Fässer mit Auslaufhahn, finden. Was wiederum nicht verhindert, dass dieses Holz bis in die 1960er und 1970er gemäss der Universität von Bordeaux dem Standard entsprach. Kastanienholzfässer können ja auch problemlos transportiert werden… Die Küferei Seguin-Moreau hat zu dieser Zeit viel investiert, um die Vorteile, u.a. aromatischen, des Eichenholzes zum Vorschein zu bringen. Durchaus bewusst, dass sie mit Pinot Noir eine kapriziöse und empfindliche Rebsorte verarbeiten, haben sich die Burgunder Winzer durch dieses Holz begeistert lassen. Im Gegensatz zu u.a. Bordeaux.

Robinie oder falsche Akazie (Robinia pseudoacacia)

Wir müssen zugeben, dass wir noch keinen Wein verkostet haben, welcher in Fässern aus dem Holz dieses ursprünglich nordwestlich amerikanischen Baums ausgebaut wurde. Zumindest nicht bewusst. Denn dieses Holz passt eigentlich hervorragend zu den Weissweinen, keiner der Böttcher baut aber sein Marketing darauf auf. Es verleiht ihnen dann feine Noten von Honig oder Zitronen, aber auch eine Vielfalt an floralen Komponenten, und eine gewisse Frische. Die Küferei Rousseau Père et Fils, welche wir aufgrund ihres international anerkannten, Spitzen-Savoir Faire bereits erwähnt haben, produziert solche Fässer. Seguin-Moreau produziert Eichenholzfässer, wobei die Böden aus Robinie bestehen können. Der Chablis in der Verkostung aus der Fassprobe lieferte ein gutes Beispiel davon, was mit so einer Verbindung zwischen beiden Holzarten erreicht werden kann. Nicht zuletzt gleicht dieses Holz bei Bedarf die zu starken Eigenschaften des Eichenholzes aus.

©Baumkunde

Akazie (Acaciae)

Spannenderweise arbeiten kleinere Küfereien mit dieser Holzart, wobei sie Barriques im Bordeaux- genauso wie im Burgunder Format herstellen. Die Barrique Bordelaise enthält die Fässer 225 Liter, die Burgunder 228. 228 Liter entsprechen genau 300 Flaschen. 225Lt entsprechen ¼ «Tonneau». Leider unterscheidet die deutsche Sprache nicht zwischen «Fût» und «Tonneau», beide heissen einfach «Fass». Ein «Tonneau» entspricht 100 Kisten Wein.

Die Aromen, welche dieses Holz verleiht, sind selbstverständlich Akazienblumen, was ihren Erfolg im Vallée de la Loire und vor allem für dessen Liquoreux, oder im Sauternais erklärt. Solche Fässer sind auch im Champagner Anbaugebiet zu finden. Akazienholz passt hervorragend zum Chenin Blanc und kombiniert auch sehr gut mit Chardonnay oder Romorantin. Französische Fässer aus diesem Holz treffen auch viel Erfolg in der Neuen Welt.

Akazie und falsche Akazie… Gewisse Weingüter, insbesondere im Macônnais, beanspruchen den Ausbau in Akazienholz auf der Etikette verschiedener Weine. Aufpassen: Wenn ein Wein Honignoten hat, wurde er in Holz aus Robinie, aber nicht aus Akazie ausgebaut.

Im Lexikon der Arzneipflanzen kann folgendes zur Kenntnis genommen:

«Die Gattung Acacia umfaßt etwa 900 Arten, die in die Untergattungen *Acacia*,*Aculeiferum* und *Heterophyllum* unterteilt werden. Gattungsmerkmale: Bäume, Sträucher, selten Kräuter, teilweise Ausbildung von Dornen, Blätter doppelt gefiedert. Acacia gehört zur Familie der Mimosaceae».

Eiche

Quercus, so lautet der wissenschaftliche Name der Eiche, wurde bis zum heutigen Tag in 465 Arten registriert. Dennoch kommen nur drei davon für die Herstellung der Fässer in Frage:

- Traubeneiche (Quercus petraea bzw. Quercus sessiliflora). Auf Französisch spricht man von «Chêne sessile» oder «Rouvre».
- Stieleiche (Quercus robur). Auf Französisch spricht man von «Chêne pédonculé».
- Weisse, Amerikanische Eiche (Quercus alba).

Stieleichen bedecken 19% der französischen Waldfläche, Traubeneichen 14%. Glücklicherweise ist die erste Art auch diejenige, welche die Küfereien bevorzugen. Die Bäume wachsen langsam und regelmässig. Das Holz verleiht den Weinen feine Tannine. Da liegt auch der Schlüssel des Erfolgs der Eiche. Dieses Holz lässt sich nicht nur hervorragend in ein qualitativ hochwertiges Produkt umwandeln, sondern verleiht dem Inhalt auch zusätzliche Eigenschaften. Die weisse, amerikanische Eiche unterscheidet sich von beiden anderen Arten im Sinne, dass sie den Weinen weniger Tannine, dafür deutlich mehr Düfte und Aromen liefert. Deshalb wird sie in Frankreich auch nur marginal verwendet.
Die Stieleiche liefert am meisten Tannine, wobei die Holzmaserung relativ grob ist. Die Traubeneiche liefert wenige Tannine, die Holzmaserung ist fein bis sehr fein und die Düfte gehen von der Gewürznelke -die chemische Verbindung heisst Eugenol- bis zu Erde, Kokosnuss oder noch Sellerie. Die organisch-chemische Verbindung heisst dann Methyl-Octalacton, dessen übliche und alltägliche Bezeichnungen Quercuslacton und Whiskylacton sind. Was die Maserung anbelangt, ist sie bekanntlich fein (fr. «grain fin»), wenn die Bäume aus den Wäldern des Centre mit u.a. dem Allier, z.B. Tronçais, und des Departements Nièvre, aber auch aus dem Burgund und den Vogesen stammen. Die Ersten sind dennoch viel aromatischer als die Letzten.

In der Jugend ist der Wuchs der Traubeneiche (Quercus petraea) breit kegelförmig, später rundlich. © PlantaPro

Die Stieleiche
Hier können Sie die Unterschiede zwischen beiden Baumtypen zur Kenntnis nehmen ©WikiMedia

Die Burgunder Winzer haben erst spät die Wichtigkeit der Fässer wahrgenommen. Heute gilt das Motto «Es gibt keinen grossen Wein ohne tadellose Trauben, es gibt aber auch keinen grossen Wein ohne tadellose Fässer». Die gesamte Arbeitsphilosophie der kleinen, in Rully angesiedelten Küferei Chassin beruht auf diesem Leitsatz und ihre Kunden heissen Cécile Tremblay, Clos de Tart, Vincent Dancer, Château de la Tour, Geantet-Pansiot, Raveneau und sogar Domaine de la Romanée-Conti [der quasi exklusive Lieferant der Domaine bleibt dennoch François Frèers, Anm. d. Red]. Stéphane Chassin arbeitete bei Séguin-Moreau, einer weiteren Referenz im Sektor, als er 2005 seinen eigenen Familienbetrieb gründete. Die Grundregel, um die höchste Qualität zu erreichen, lautet «Sich Zeit nehmen und konsequent einfach arbeiten». Sogar Camille Gauthier, der Daubenhauer von Chassin, führt den grössten Teil seiner Arbeit manuell durch. Dem Holz müsse sehr viel Respekt gezollt werden.

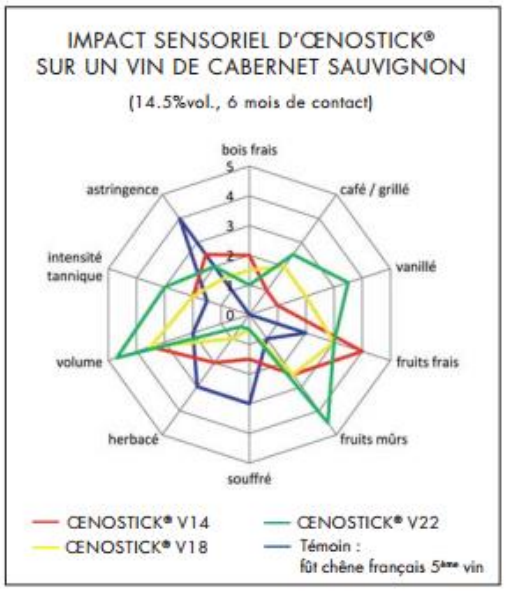
Die Eichenbäume des Walds von Bercé im Departement Sarthe ©Le Maine Libre

Bis Anfang der 1990er erfolgt nicht nur die alkoholische Gärung, sondern auch der Ausbau der Weine in Tanks oder in Muids -1300lt Fässer- und Demi-Muids -400 oder 600lt Fässer-. Anfangs der 1980er erforscht ein Mitarbeiter von Seguin-Moreau den Markt. Er baut eine gute Beziehung zu Winzern aus Chassagne-Montrachet auf und gewinnt erste Kunden. Das goldene Zeitalter erfolgt in den 1990ern. Unter dem impliziten Einfluss von Parker kaufen die Winzer nun grosse Mengen neuer Fässer. Heute produziert Seguin-Moreau gemäss Drink the World 9'000 Fässer im Burgunder Format. Diese Zahl liegt dennoch unter derjenigen der 1990er und berücksichtigt das Verhältnis zwischen Export und Inlandverkauf nicht. Aktuelle Statistiken zeigen, dass 15 bis 25% der Weissweine und 30 bis 60% der Rotweine in neuen Fässern ausgebaut werden. Selbstverständlich hängen diese Zahlen von verschiedenen Parametern ab. Nicht jedes Weingut verwendet neues Holz, nicht jeder Jahrgang erträgt gleich viel neues Holz, nicht jeder Wein wird in gleich viel neuem Holz wie die anderen Erzeugnisse im Portfolio der Domaine ausgebaut. Zusammengefasst, haben die meisten Burgunder Produzenten die Philosophie eines der berühmtesten von ihnen angenommen: Ein Winzer produziert Wein, er ist kein Zimmermann!

Klicken Sie das Bild an, um den kleinen Präsentationsfilm über die renommierte Küferei Seguin-Moreau anzuschauen © Seguin-Moreau

A propos Zimmermann

Wie bereits erwähnt, können nur etwa 20% eines Baums für die Fassdauben verwendet werden. Der Rest des Baums wird dann an die Papierfabriken, an die Heizungsindustrie oder an die Produzenten von Holzspänen verkauft. Diese sehr umstrittene Wirtschaftsaktivität, welche in Frankreich sogar durch eine Vereinigung namens Syndicat des Producteurs du Bois pour l'Œnologie (SPBO) vertreten/verteidigt wird und 15 offizielle Akteure aufzählt, heisst «Bois pour l'oenologie». Bemerkenswert und zugleich beruhigend ist, dass die renommierten Küfereien, insbesondere, wenn sie im Burgund angesiedelt sind, keine Holzspäne erzeugen. Die Ausnahme ist die in Cognac domizilierte Tonnellerie Seguin-Moreau. Dieses Unternehmen bietet eine breite Palette «alternativer» Produkte wie Holzscheite, Holzchips, eigenständige Dauben -sogar in der besten Qualität-, Holzstäbe (Sticks) und Holzblöcke.



Eine für die Puristen schockierende Graphik, welche keine Übersetzung beansprucht. ©Seguin-Moreau

Wir können uns sehr wohl vorstellen, dass die grosse Mehrheit der Weinliebhaber dadurch entsetzt wird -mehrere davon sprechen sogar von «Ketzerei»-, dass gewisse Weingüter den Ausbau ihrer Weine durch die Verwendung solcher, alternativer Produkte unterstützen. Solche Produkte stellen kein Problem dar und sind in der Neuen Welt berechtigt. Weder wirtschaftlich noch ethisch, noch was die Versorgung anbelangt.

Die E.U. setzte zuerst am 20. Dezember 2005 ein Gesetz, welches die Benutzung von Holzstücken im Ausbau der Weine erlaubt, und am 10. Juli 2009 eine weitere Verordnung durch, welche den Einsatz nun auch während der Vinifizierung bewilligt. Selbstverständlich wurden beide Richtlinien [hier finden Sie den Text auf Französisch, Anm. d. Red.] durch Vorsichtsmassnahmen begleitet.

Die Bezeichnung «Elevé en Barriques» darf ausschliesslich für Weine verwendet werden, die effektiv in Holz ausgebaut wurden. In Holz, nicht mit Holz! Frankreich verbietet den Einsatz solcher alternativen Holzprodukte für alle AOC-Weine. Insgesamt erkennt das Land 459 Appellationen, wobei 307 davon als AOC anerkannt wurden. Das Burgund zählt 84 AOC, 9 regionale und 41 kommunale Appellationen. Mengenmässig entsprechen die

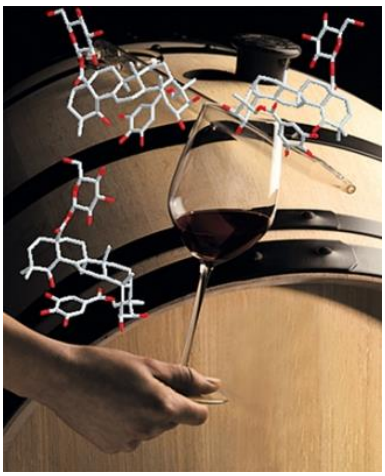
307 AOC 46% der gesamten, französischen Produktion gegen 33% für die IGP und 13% für die «Vins de Table» (dt, Tischweine). Einzelne der 11 Weinanbaugebiete kennen eine spannende oder merkwürdige Situation: In Elsass sind 15'578ha in AOC gegen 210ha in IGP und «Vin de Table» klassifiziert. In Charente, in welchem u.a. Cognac erzeugt wird, sind 962ha in AOC gegen 4'093ha ausserhalb der AOC klassifiziert. In Korsika gibt es fast genau gleich viel IPG und Tischweine wie AOC. Im Languedoc-Roussillon, und jeder erinnert sich an die junge, sehr kontroverse Reputation dieser Weinregion, gibt es 51'540ha AOC und 117'568ha IGP und Tischwein. Im Rhone-Tal gibt es 72'568ha AOC und 53'769ha ausserhalb dieser Klassifikation… Man versteht deshalb auch ohne grosse Vorstellungskraft, dass auch in Frankreich zahlreiche Weinproduzenten ein gutes Werkzeug in den alternativen Holzprodukten finden können. In Frankreich, aber nicht nur. Wie bereits geschrieben, sind diese Produkte in der Neuen Welt völlig legal.

Das Französische Institut der Rebe und des Weins (IFV) stellt den Weinbauern eine gute, online Hilfe zur Verfügung, wie Holzstücke am besten zu benutzen sind. Die Organisationen Bio-Suisse, Demeter und die internationale Föderation Nature & Progrès verbieten die Verwendung abgeleiteter Holzprodukte. Wir kennen keine Domaine in beiden Burgunder Côtes, also der Côte de Nuits und der Côte de Beaune, welche alternative Produkte in der Produktionskette einsetzt. Das Burgund ist auch sehr klein, die Domaine sind ebenfalls sehr klein. Sehr schnell weiss jeder alles über jeden. Ausserdem werden die Weingüter laufend durch Journalisten und Fachexperten besucht. Alternative Holzprodukte können nicht ewig versteckt werden. Nichtsdestoweniger möchten wir hervorheben, dass sich die Burgunder Winzer als Bauern wahrnehmen. Sie teilen eine Ethik, eine Kultur, eine unerschütterliche Liebe gegenüber dem Terroir und den Weinbergen. Das Burgund ist allgemein -es existieren immer Ausnahmen- von einer gierigen und rücksichtlosen, produktionsorientierten Sichtweise sehr weit entfernt. Andere, darunter prestigeträchtige, Anbaugebiete verlieren keine Zeit mit solchen Betrachtungen. Im XIX. Jahrhundert empfahl der Guide Ferret des Vins de Bordeaux die Verwendung von Chips, ja sogar von Sägemehl…
Es gibt trotzdem eine Ausnahme, die AOC «Côteaux Bourguignons». Diese hiess bis zur entsprechenden Verordnung im November 2011 «Grand Ordinaire» bzw. «Bourgogne Ordinaire». Sie dürfte unsere Leserschaft daher kaum interessieren. Wir verlieren deshalb kein weiteres Wort über dieses Thema.

Ebenfalls zu berücksichtigen ist die Tatsache, dass die Weinbauern, welche sich nicht alle drei Jahre neue Fässer leisten wollen oder können, nicht einmal darauf angewiesen sind, Holzchips zu verwenden. Ihnen stehen noch weitere Mittel zur Verfügung: Die sogenannten önologischen Tannine -siehe Beispiel- und Gerbstoffe sowie flüssige Zusatzstoffe, nicht zuletzt Tanninpulver. Mit allen diesen Mitteln, welche -wir betonen es- in der Neuen Welt völlig legal sind (siehe weitere Infos), sind wir aber wieder sehr weit entfernt von der Burgunder Ethik.

Schliesslich wird sich jeder Konsument die Frage stellen, ob Weine, welche nicht in neuen oder bereits verwendeten, Standard-Fässern oder grossen Formaten ausgebaut wurden, erkannt werden können. Holzspäne passen nicht zu jedem Weintyp. Sie neigen dazu, die sämige Konsistenz und die Süsslichkeit des Weins zu verstärken sowie die reduktiven Noten deutlich zu mildern. Wir sind der Meinung, dass sehr viel Erfahrung mit den alternativen Holzprodukten erforderlich ist, um den Weizen von der Spreu zu trennen. Ob ein Wein aber weniger gut schmeckt, ist eine andere Frage. Dabei soll aber auf keinen Fall vergessen werden, dass, weit über den Vergleich zwischen Fass und Holzspänen, bemerkenswerte Unterschiede zwischen Küfern und deren Produkte existieren. Sie existieren nicht nur, sondern sie ermuntern immer mehr Burgunder Domains dazu, mit verschiedenen Fasslieferanten zu arbeiten. Selbstverständlich, wenn die auszubauenden Weinmengen mehrere Fässer voraussetzen

Die scharfsinnigen Weinliebhaber werden die Gelegenheit nicht verpassen zu fragen, warum gewisse Erzeugnisse, u.a. aus dem Elsass süss wirken, obwohl sie als trockene Weine deklariert werden. Dies hat zum Glück nichts mit Holzspänen und auch nichts mit dem Ausbau, sondern ausschliesslich mit dem Zeitpunkt der Ernte zu tun. Ausserdem spielen 12 im Jahr 2010 neu entdeckte Molekülen eine beträchtliche Rolle. Diese wurden in einer Dissertation über den Einfluss des Eichenholzes auf die Süsse der trockenen Weine präsentiert. Sie gehören zur Gruppe der «Quercotriterpenosiden» (chemische Summenformel: QTT). Ihre Fähigkeit, ein Nahrungsmittel zu versüssen, ist 1000fach stärker als diejenige der Saccharose.


Molekularabbildung der «Quercotriterpénosiden» © Inra, Axel Marchal

Vom Luxus zum Mehrwert

In ihrer lehrreichen Präsentation über den Küferberuf schreibt Die Fédération des Tonneliers de France:
«Ein grosser Wein beansprucht Zeit… Zeit für das Holz, Zeit für den Ausbau, Zeit zum Ausreifen, Zeit, um verkostet zu werden. Ein grosser Wein ist Luxus».
Luxus kennen wir aber alle. Luxus lässt sich nicht selten mit Überfluss verbinden. Braucht jeder ein Rolex? Muss jeder einen Petrus in seinem Leben getrunken haben? Auch, wenn wir vor etwa 15 Jahren an einer Vertikalverkostung dieses Weins teilnehmen durften, zweifeln wir trotzdem daran. Luxus hat nichts mit Snobismus zu tun.
Ein Troplong-Mondot 2010, ein Wein übrigens, der uns besonders gefällt, ist kein Luxuserzeugnis aufgrund davon, weil er durch zu viel Holz «gebrandmarkt» wurde. Ein Bonnes-Mares 2013 von Frédéric Magnien ist auch kein Luxusprodukt, er enthält einfach zu viel Holz… und wird es vermutlich nie verdauen können.
Die Luxusgegenstände des Weins nehmen die Form natürlicher Elemente, also immaterieller Güter an: Der Boden, das Wasser, die Luft, die Zeit.

Der Boden

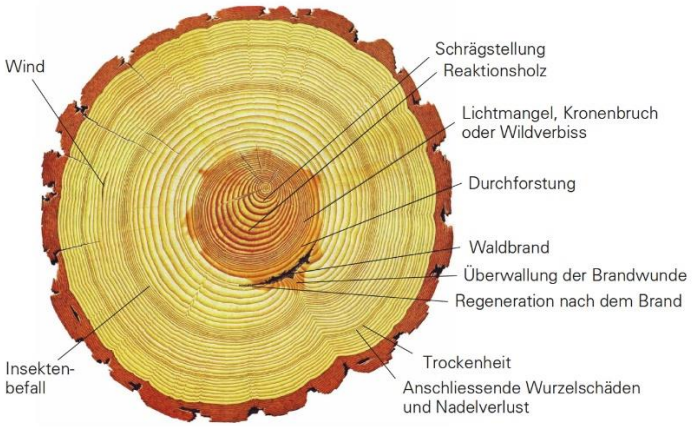
Wie wir es in den vorherigen Seiten angedeutet haben, erweist sich der Boden als massgebend für die Entwicklung der Bäume. Auf ihrer Website präzisiert die 1996 in Ladoix-Serrigny gegründete und international bereits etablierte Küferei Cadus, dass alle Bodenschätze eine grosse Rolle spielen. Nicht nur die Rebstöcke,sondern alle Pflanzen -im breiten Sinn- werden durch die Natur bzw. die biologische und chemische Zusammenstellung der Böden beeinflusst, wo sie sich befinden. Was unterscheidet ein Apfel aus dem Thurgau oder eine Aprikose aus dem Wallis von gleichen Früchten aus anderen Kantonen? Es ist nicht nur eine Frage der Beleuchtung und der Hitze, sondern auch der Böden, in welchen die Pflanzen, in unserem Fall die Bäume, ursprünglich angepflanzt wurden. Wenn diese durch die Naturelemente im positiven genauso wie im negativen Sinn gestresst werden, wirkt es sich unausweichlich auf die Früchte aus-in der breiten Ausprägung! -. Was die Eiche betrifft, geht es ähnlich. Im Allier, z.B. Wald von Tronçais, sind die Böden besonders arm und die Bäume werden hochstämmig gepflegt. Die Wellendurchmesser der Stämme werden klein gehalten und die Bäume produzieren wenig Frühholz. Dies verhindert die Bildung grossporiger Zellen und die Maserung ist dann fein bis sehr fein. Die Textur ist dann konsistent, wobei der Restextrakt sehr klein bleibt. Dieses Holz liefert also nicht viele Tannine. Dieses Holz wird für die Herstellung der besten Fässer der Welt verwendet.
Im Limousin sind die Böden fett, die Bäume wachsen rasch und das Holz liefert viel Tannin. Das Holz dieser Bäume wird aber allgemein nicht geschätzt. Auf ihrer Website schreibt die Küferei Allary, dass dieses Holz für die Alterung der Spirituosen (Whisky, Portwein…) besonders geeignet sei.
Die Eichenbäume aus den Burgunder Wäldern sind qualitativ zwischen diesen zwei Qualitätsstufen einzuordnen und passen für den Ausbau der Weine durchaus.

Das Wasser

Nachdem ein Baum gefällt wird, werden die ausgeästeten Stämme zu einem Forstbetrieb transportiert und in Bretter und «Merrain» (dt. Fassdauben) umgewandelt. Der Baum wird verkauft, bevor die Arbeit anfängt. Sein Preis schwankt um die €2'500.-, wobei das «blinde» Auktionssystem des Office National des Forêts dazu führt, dass viele Angebote sehr hoch bzw. fantasievoll sind.
Zu diesem Zeitpunkt erreicht die Feuchtigkeit des Stamms 65 bis 75%. Dieser kann aber erst dann verarbeitet werden, wenn der Wert auf 15 bis 18% sinkt. Die Trocknung des Holzes geht zunächst sechs Monate lang. Der Wert erreicht nur noch 35%. Die Herausforderung beginnt erst dann. Das Holz darf nicht zu schnell abtrocknen, ansonsten besteht die Gefahr, dass sich Risse bilden. Die zweite Phase dauert 12 bis 18 Monate, wobei zahlreiche Küfereien das Holz weiter reifen lassen. Chemische Veränderungen erfolgen. Der Polyphenolgehalt sinkt, derjenige der Ellagsäure und der Flavonoide ebenfalls. Dafür steigen die Qualität des Holzes und die Quantität der aromatischen Elemente massgebend. Sogar derart, dass sich die Experten einig sind, dass diese Phase die Professionalität der Küfer bestimmt.
Der Regen befeuchtet die in der Regel an der frischen Luft gelagerten Holzstämme und Fassdauben wieder, erzwingt somit den Fortbestand des natürlichen Trocknungsprozesses. Die Qualität des Holzes lässt am Ende keinen Zweifel offen. In ihrer Präsentation scheibt die Fédération des Tonneliers de France, «Je mehr Unwetter das Holz zu ertragen hat, desto mehr arbeitet es auch und desto weniger wird es es machen, wenn es dann ein Fass ist».

Die Luft

Ein seriöser Küfer weiss die Synergien zwischen Luft und Wasser zu nutzen. Die Luft und insbesondere der Wind trocknen das Holz ab. In einer aussergewöhnlichen Region hat der Küfer immer noch die Möglichkeit, das Holz in Hallen zu lagern. In einem ausserordentlich warmen und trockenen Jahr hat er dann die Möglichkeit, seine Stämme und Fassdauben künstlich zu bewässern.



Jahrringe speichern Umwelt-Ereignisse
©Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL

Die Zeit

Die Dauben verbringen zwischen zwei und fünf Jahren im Lager der Küfereien, bevor sie endlich verarbeitet und als Fass umgewandelt werden können. Mindestens zwei Jahre sind erforderlich. Mit seiner üblichen und bekannten Offenheit sagte Henri Jayer, dass Holz nach einem Jahr nur säurehaltig sei, nach drei dann nach Brett riechen würde. Gewisse Küfer wie Dominique Laurent, ja der renommierte Winzer aus Nuits-Saint-Georges, halten das alte Verfahren ein, um jährlich zwischen 4 und 500 Fässer zu produzieren. Die Küferei Chassin, welche wir in den vorherigen Seiten erwähnt haben, stellt jährlich 5'000 Fässer her und muss eine unendliche Warteliste verwalten.
Dominique Laurent lagert das Holz bis sieben Jahre lang, und beghandelt es wie einzige Stücke der Haute-Couture. Das Ergebnis ist zwar bestritten, aber sein Unternehmen, M.T.H.F. Merrainderie et Tonnellerie, exportiert bis ins Neuseeland. Laurent kauft ausschliesslich Eichenbäume aus dem Wald von Tronçais, welche ausserdem um die 300 Jahre alt sind. Er wollte vor allem die Fässer so wie zurzeit bauen, zu welcher es noch keine Maschinen gab und fügt hinzu, dass er mit den gerösteten Düften und Vanillearomen nichts anfangen kann.
Die meisten Küfereien führen eine Analyse der einzelnen Fassdauben durch, um deren chemische Zusammensetzung zu eruieren. Firmen wie Seguin-Moreau führen diese Analyse sogar mittels eines mathematischen Modells durch.
Der Faktor Zeit bezieht sich aber auch auf die Vinifizierung und den Ausbau der Weine. Interessanterweise schreibt die Fédération des Tonneliers de France wenig über das Thema in ihrer Präsentation. Somit wird es nicht erwähnt, dass gewisse Domaine bereits die ersten Etappen der Weinproduktion im Holz ausführen. Dies kann sich als besonders relevant erweisen, wenn ein Luftaustausch zwischen dem Wein und der Umgebung in der Kellerei bereits zu einem frühen Stadium gewünscht ist. Damit der ganze Prozess optimal läuft, wird aber sehr viel Disziplin vom Weinbauer erwartet. Die Arbeit im Tank ist viel einfacher. Das Argument, es könne nur im Holz mit der Feinhefe gearbeitet werden, gilt unseres Erachtens nicht. Es funktioniert im Tank genau gleich gut und die gleichen Soutirage- und Ouillage-Operationen (dt. Abstechen und Auffüllung), z.B. zwecks der Reinigung des Behälters, der Weinstabilisierung und -klärung bzw. der Beseitigung des überflüssigen Bodensatzes, sind erforderlich.

Was nun den Ausbau anbelangt, bringt das Holz eindeutige Vorteile. Strukturierung, Entwicklung und Ausbreitung des Aromaspektrums, Einbringung zusätzlicher Tannine und Vermählung mit denjenigen der Trauben, langsame und schonende Anreicherung mit Sauerstoff bzw. Oxydierung sind die Kernthemen während dieser Phase. Jeder Winzer arbeitet schliesslich, wie es ihm einfällt. Gewisse sind einer Küferei eher als einer anderen treu. Gewisse bauen ihre Weine in unterschiedlichen Fässer aus, weil sie die Unterschiede zwischen den verschiedenen Behältern verwischen wollen. Gemäss dem Motto, ein Wein ist der Ausdruck eines Terroirs und nicht eines Küfers. Die Fässer tragen nicht nur die Handschrift des Handwerkers, sondern auch die Prägung der «Chauffe» (dt. «Rösten»). Auch, wenn es keinen direkten Zusammenhang zwischen beiden Tätigkeiten gibt, lässt mich das Rösten der Fässer an die Herstellung der mundgeblasenen Gläser denken. Wir werden in den nächsten zwei Jahren dem Thema einen spezifischen Bericht widmen. Im vorliegenden Artikel möchten wir uns nun den Einfluss des Holzes in den verkosteten Weinen der Veranstaltung fokussieren.

Die Weine der Veranstaltung

Die Proben

Verschiedene Proben wurden den eingeladenen Fachleuten durch die Vertreter der Fédération des Tonneliers de France zur Veranschaulichung ihrer Vorträge angeboten. Die vier folgenden Weine waren Muster des Jahrgangs 2015 und konnten identifiziert werden:

- Château de Pommard, Pommard Grand Vin 2015
- Château de Chamirey, Mercurey 1er Cru 2015
- Groupe Boisset-Famille de Grands Vins, Gevrey-Chambertin 2015
- La Chablisienne, Chablis 2015
- Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 2015
- Saint-Véran 2015

Gevrey-Chambertin Villages 2015

Wir konnten den Namen des Lieu-dits leider nicht erfahren.
Der Produzent dieses Weins hat sich dafür entschieden, ihn in zwei unterschiedlichen Holztypen auszubauen:

Flasche links	**Flasche rechts**
Fassformat: 228lt.	Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: Allier	Holzherkunft: MFE (Vogesen und Burgund)
Ausbaudauer: 24 Monate	Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittellang, «longue plus»	Rösten: Stark
Küferei: Rousseau Père et Fils	Küferei: Rousseau Père et Fils

Obwohl es sich beim 2015er um einen Jahrgang handelt, welcher das Holz sehr gut verdauen wird, hat die Gruppe Jean-Claude Boisset die Wette angenommen, dass auch ein Villages von Gevrey-Chambertin mit dem starken Rösten umgehen dürfte. Beide Holztypen, aber auch die Unterschrift des Küfers dürften für die Eleganz des Weins sorgen. Das Holz aus dem Allier gewährleistet die Üppigkeit und liefert Schmelz, während der MFE-Verschnitt dem Wein Struktur, Polyphenole, Tannine und frische Holznoten verleiht. Das Holz aus den Vogesen und des Burgunds bringt Eleganz und den Charakter des Pinot Noir mit den Eigenschaften der Lage, in welcher sich die Rebstöcke befinden, noch besser zur Geltung. Das Toasting des MFE-Holzes mag erstaunen. Da es sich um die Domaine Boisset, handelt, scheint diese empyreumatische Noten in ihren Erzeugnissen zu bevorzugen.

Aufgrund dieser allgemeinen Zusammenstellung versteht man, dass die Lage, in welcher sich der Weinberg befindet, wohl eher für die Produktion robuster, strukturierter, aber auch typischer prädestiniert ist als für diejenige besonders eleganter und finessenreicher Gevrey-Chambertin Was die Verkostung auch bestätigte. Durchaus fruchtige Nase mit vielen Himbeeren und dunklen Früchten, etwas Pfeffer. Geschmackvoller, strukturierter und vollmundiger Gaumen, präsente Tannine, schöne Säure. Das Holz ist selbstverständlich sehr präsent, eine Bemerkung, welche wir uns für die nächsten Weine ersparen möchten. Die Rebstöcke könnten sich in Brochon befinden. Vielversprechendes Potential. Allerdings erst ganz am Anfang seines Lebens.

Pommard Grands Champs (Villages) 2015

Es existieren drei «Grands Champs» in der Côte de Beaune. Zwei sind Lieux-dits der Gemeinden Auxey-Duresses und Volnay. Das Dritte ist eine 4.7ha Parzelle, deren Name auch ohne «s», also Grand Champ geschrieben wird. Sie gehört dem Château de Pommard. Wir verweisen auf unseren entsprechenden Bericht. Der Boden der Lage ist besonders heterogen. Was dazu führt, dass der durchaus talentierte Emmanuel Sala nicht alle Trauben zusammen vinifiziert. In der Tat werden nicht alle Trauben der Parzelle für die Erzeugung des Grand Vin verwendet. Ein Teil der ursprünglichen Parzelle hat sogar seine Selbstständigkeit errungen.
Die hochkarätige 0.8ha Parzelle heisst «Les 75 Rangs». Wir haben sie in unserem o.g. Bericht dokumentiert.

Das Château de Pommard hat sich dafür entschieden, den Wein in Fässern zweier unterschiedlicher «Toasting»-Typen auszubauen:

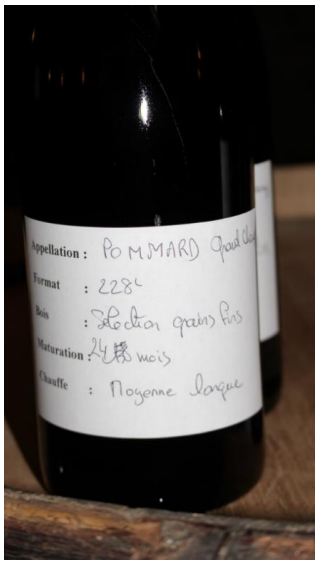
Flasche links

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: nicht angegeben, «Sélection Grains fins»
Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittel, lang
Küferei: Cavin?

Flasche rechts

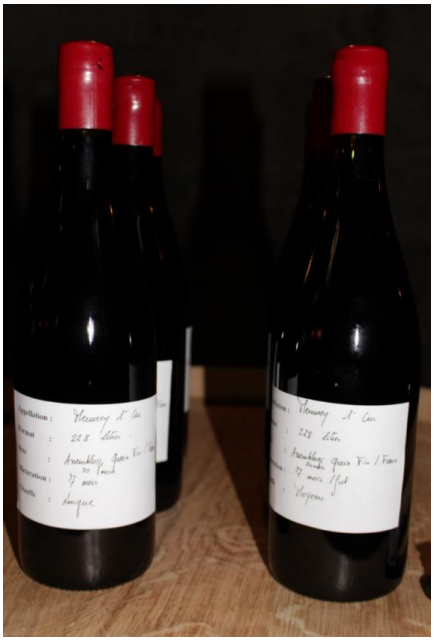
Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: nicht angegeben, «Sélection Grains fins»
Ausbaudauer: 18 Monate
Rösten: Leicht, lang
Küferei: Cavin?

Das Château de Pommard verwendet 40 bis 45% neues Holz für den Ausbau des Grand Vins und arbeitet mit verschiedenen Küfereien, damit die Eigenschaften der Fässer eines Produzenten nicht zum Vorschein kommen. Als wir im März 2015 das Château besuchten, fiel uns dennoch die Verwendung zahlreicher Fässer von Cavin für den Ausbau der Weine auf.



In beiden Fällen dominiert das Holz verständlicherweise, wobei der Wein brachial und nicht besonders fruchtig wirkt. Im ersten Fass trocknet der Abgang aus. Die anwesenden Küfer haben darauf aufmerksam gemacht, dass die Brutalität dieses Musters nicht auf das Holz zurückzuweisen ist. Was wir gerne glauben, da es sich um die beste Holzqualität handelt. Ein mittleres Rösten liefert zwar einen Vanille-Touch, ermöglicht aber auch die Entfaltung der Düfte der Rebsorte.
Im Zweiten kommen die Komplexität und die breitschultrige Struktur des Pommard schön zur Geltung. Wir nehmen Mitte November 2016 an einer Vertikalverkostung des Grand Vins des Châteaus de Pommard teil und werden einen entsprechenden Bericht verfassen.

Mercurey 1er Cru 2015



Das Château de Chamirey, welches genauso wie die Domaine des Perdrix der Familie Devillard gehört, besitzt 37ha in Mercurey, darunter 15ha in 1er Cru Lagen. Eine durchaus empfehlenswerte Adresse mit sehr sauber vinifizierten Weine. Auch, wenn diese ab und zu viel Charakter aufweisen können.
Wir konnten leider nicht mit Sicherheit erfahren, in welchem Climat der AOC sich die Rebstöcke befinden. Wir kennen ausserdem keinen roten Mercurey 1er Cru bei dieser Domaine, welcher nur sieben Monate lang ausgebaut wird.
Massgebend für den Ausbau dieses Weins ist die Maserung des Holzes. Diese muss fein sein. Das Holz des ersten Fasses hat 30 Monate, dasjenige des Zweiten 24 Monate lang gereift. Die Herkunft der Baumstämme scheint dafür nicht so entscheidend zu sein.

Flasche links

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: Frankreich, feine Maserung
Ausbaudauer: 7 Monate
Rösten: Lang
Küferei: ?

Flasche rechts

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: Frankreich, feine Maserung
Ausbaudauer: 7 Monate
Rösten: Mittel
Küferei: ?

Bemerkenswerte Unterschiede zwischen beiden Mustern lassen sich unmittelbar wahrnehmen. Im Glas rechts bietet der Wein eine vielversprechende, rote Frucht und eine potentielle Komplexität, welche sich auch im gepflegten, geschmackvollen Gaumen erahnen lässt. Im Glas links, welches dem Holz mit dem langen Rösten entspricht, lassen sich Struktur, Kraft, Holz wahrnehmen. Es erinnert an einen klassischen Wein der Domaine Faiveley, aber ganz klar keinen Framboisière. In diesem spezifischen Glas also eher eine Enttäuschung im aktuellen Stadium. Wir sind zum Glück erst ganz am Anfang des Ausbaus.

Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 2015

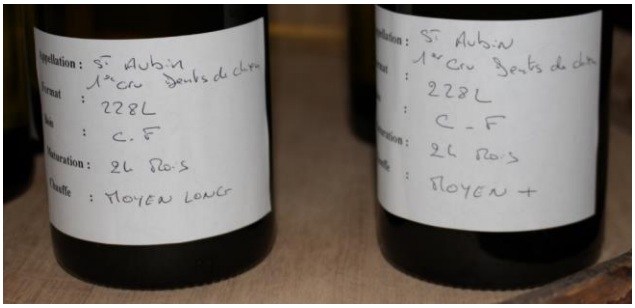
Es war anscheinend nicht vorgesehen, dieses Erzeugnis auszuschenken, da er im offiziellen Konferenzbericht nicht aufgelistet ist. Der Produzent dieses Weins hat sich dafür entschieden, den Wein in Fässern zweier, leicht unterschiedlicher «Toasting»-Typen auszubauen:

Flasche links

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: C.F. (Region «Centre»)
Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittel, lang
Küferei: ?

Flasche rechts

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: (Region «Centre»)
Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittel +
Küferei: ?



In beiden Fässer gibt es wesentlich mehr Ähnlichkeiten als Unterschiede. Der erste Wein wirkt wie durch die Sonne verwöhnt und bietet feine Düfte exotischer Früchte und weisser Blumen. Die Noten nach Vanille wirken auch köstlich. Das Holz dominiert nicht. Im zweiten Wein kommt das Holz etwas mehr zur Geltung. Haselnüsse und geröstete Mandeln ergänzen dieses Bild. Rundum ein Erzeugnis, welches viel Spass bieten dürfte, ohne jedoch die Besten der Appellation zu erreichen. Ohne Garantie denken wir an einen Wein von Louis Jadot, welcher in Aquaflex Fässern von Seguin-Moreau ausgebaut wird. Vielleicht liegen wir aber auch falsch…

Saint-Véran 2015

Es fehlen uns jegliche Informationen über diesen Wein und über die Küferei.
Der Produzent hat sich dafür entschieden, den Wein in zwei unterschiedlichen Holztypen auszubauen:

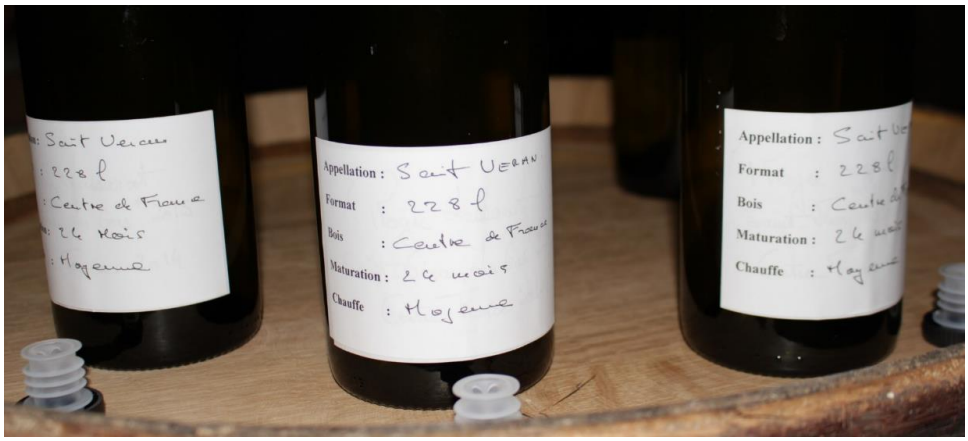
Flasche links

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: Region «Centre»
Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittel
Küferei: ?

Flasche rechts

Fassformat: 228lt.
Holzherkunft: Vogesen
Ausbaudauer: 24 Monate
Rösten: Mittel
Küferei: ?

Eine Frage des persönlichen Geschmacks. Hier habe ich meine liebe Mühe gehabt, die Wahl des Holzes aus den Vogesen zu verstehen. Am Anfang der 1990er hat das Französische Weininstitut von Beaune (IVF) experimentelle Arbeiten durchgeführt, um herauszufinden, welche Holztypen für den Ausbau der Weine geeignet sind. Für die Weissweine hat das Holz aus drei Wäldern besonders gut abgeschnitten: Bitche (Mosel), Darnet (Limousin), und Saint Palais (Cher - Centre). Das Holz aus dem Wald von Darney in den Vogesen verleiht den Erzeugnissen Röstaromen, Vanille, Unterholznoten, Bittermandel, …



Chablis 2015

La Chablisienne verwendet viele Eichenfässer, deren Böden aus Akazienholz bestehen. Für mehr Informationen über dieses Holz verweisen wir auf das entsprechende Kapitel im vorliegenden Bericht. Der Küfer, der diesen Wein ausschenkte, hob hervor, dass es sich eigentlich um ein sehr klassisches Fass handelt. Wir machen gerne auf unseren Bericht «Burgundy Excellence: Chablis Grand Cru» aufmerksam, in welchem wir zwei Grands Crus der renommierten Domaine La Chablisienne bewerten.

Die Verkostung

Nach beiden Vorträgen und der Verkostung der Fassproben wurden etwa 40 Weine angeboten. Die Teilnehmer durften sich frei bedienen. Wir haben zwar alle Erzeugnisse verkostet, dennoch nur 15 dokumentieren können.

François Carillon, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières 2012

Zunächst reduktiv und viel zu jung. Nachdem das Glas geschwenkt wurde, entfaltet sich eine durchaus inspirierende und frische Nase mit einem feinen und vielversprechenden Zusammenspiel zwischen Mineralität, weissen Blumen und während des Ausbaus entstandenen Noten exotischer Früchte, u.a. Ananas. Vanille, aber auch Honig und Zitronen ergänzen dieses Bild. Breiter, üppiger, konzentrierter und präziser Gaumen mit einem delikaten, köstlichen, salzigen Touch. Die Düfte des Bouquets lassen sich wieder sehr gut wahrnehmen. Man könnte sich einen Abend lang mit diesem Wein befassen. Beeindruckend, wobei das Holz zum Glück sehr gut eingebunden ist. Streng genommen darf man denken, dass dieser Wein als Sparring Partner zum Meursault Genevrières von Mikulski ausgeschenkt wurde. In diesem spielt das Holz eine massgebende Rolle. Nicht in diesem Folatières. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist in Deutschland und in der Schweiz nicht mehr verfügbar.

Vincent Girardin, Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2011

Die Unterlage ist aus der Kreidezeit. Als wir im März 2014 das Weingut besuchten -siehe Bericht- machte uns der Önologe Eric Germain, darauf aufmerksam, dass dieser Wein Affinitäten mit einem Bâtard-Montrachet habe. Feine, dafür durchaus ausdrucksvolle Nase mit einem Korb floraler Komponenten und weisser Früchte. Grüne Äpfel, Zitronen, Zitrusfrucht, eine subtile Würze und weitere Düfte gestalten alle zusammen eine äusserst komplexe und anspruchsvolle Nase. Es gibt sehr viel Kultur und Können in diesem Wein und es kann bedauert werden, dass man sich nicht länger damit befassen kann. Der Charakter der grossen Weissweine des Jahrgangs 2011 kommt auch sehr schön zur Geltung. Dichter, präziser, ausgefeilter und harmonischer Gaumen. Unwiderstehlich. Spielt keine Rolle, wie viel dieses Erzeugnis kostet. **18.25/20** (94/100). Erst später sind mir feine Düfte gerösteter Mandeln in den Sinn gekommen.

Dieser Wein ist in Deutschland nicht erhältlich. In der Schweiz kostet der Jahrgang 2014 CHF 57.24 bei Gazzar und 76.67 bei Millesima verfügbar.

Louis Latour, Meursault-Blagny 1er Cru Château de Blagny 2007

Grundsätzlich sind die Weine von Blagny stets interessant. Wir haben es in unserem Bericht über die Weine des Jahrgangs 2014 des Maison Drouhin geschildert. 2007 war dennoch kein einfacher Jahrgang für die Weissweine und bestimmt nicht für die ganz grossen Produzenten, die in diesem Jahr zu viele Eisen im Feuer hatten.
Frische, eher unkomplizierte, dennoch relativ expressive Nase mit Zitronenfrucht und -zesten, dann klassischen Meursault-Komponenten wie gerösteten Nüssen und buttrigen Düften. Fleischiger, doch zarter Gaumen, trocken und straff. Nicht schlecht, aber auch nicht entzückend. **16.75/20** (88/100).

In Deutschland sowie in der Schweiz sind verschiedene Jahrgänge dieses Erzeugnisses erhältlich, wobei der 2007er nur noch beim Weinzentrum für €49.95 erworben werden kann.

Benjamin Leroux, Auxey-Duresses 2014

Ein sehr angenehmer Wein, welcher eindeutig vom für die weissen Burgunder einfach genialen Jahrgang und vom Können dieses renommierten Pommard-Produzenten profitiert hat. Wir machen darauf aufmerksam, dass Benjamin Leroux die Leitfigur der Domaine du Comte Armand ist, wobei er auch seine eigenen Weine erzeugt.

Zitronen, Birnen, eine unkomplizierte, dafür sehr ansprechende Nase. Etwas schwierig zu finden, was das Holz hier gebracht hat. Wirkt zwar „geselliger“ als beide vorherigen Erzeugnisse, aber nicht auf dem gleichen Niveau. Gute Struktur im mineralischen und bekömmlichen Gaumen. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

François Mikulski, Meursault 1er Cru Genevrières 2009

Hier ist der Einfluss des Holzes besonders bemerkenswert. Breites, tiefes, komplexes und schliesslich expressives Bouquet mit sehr reifen, gelben Früchten und Blumen, Honig, Würze, Mango, Zitrusfrucht, Enzian und weitere floralen Komponenten, perfekt eingebundenem Holz. Braucht dennoch noch ein paar Jahre, wenn man muskulöse Erzeugnisse nicht so schätzt. Unbedingt karaffieren. Breiter und vollmundiger, druckvoller und konzentrierter Gaumen, welcher den Charakter des Terroirs perfekt widerspiegelt. Doch noch finessenreich, sehr gepflegt und präzis. Stützende Säure, tolle Würzigkeit bis zum langen Abgang. Warten oder unbedingt im Voraus entkorken. Ein ganz grosser, knackiger Wein. **18/20** (93/100).

In Deutschland, wo verschiedene Jahrgänge dieses Weins erhältlich sind, kostet der 2009er €65.90 bei Kierdorfwein und €68.- bei Nussbaum-Weine.

Thomas Morey, Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Embrazées 2013

Die feinen Noten gerösteter Mandeln und das elegante Toasting in der Nase weisen unmittelbar auf das Holz. Geradliniges, reifes und frisches Bouquet mit einer guten Komplexität. Zitrusfrüchte, gelbe Dörrfrüchte, eine feine Würzigkeit und sogar etwas Edelholz ergänzen das ansprechende Aromaspektrum. Vollmundiger, durchdringender Gaumen, tolle Mineralität, harmonisch, rundum samtig und sehr appetitlich, etwas fett, mit Konturen und einem langen, köstlich salzigen Abgang. Der Archetyp eines Weins, in welchem das Holz perfekt gemeistert wurde. **17.5/20** (91/20).

In Deutschland kostet der ebenfalls empfehlenswerte Jahrgang 2012 dieses Weins €48.- bei Petra Stolz und €97.- bei Sansibar.

Domaine Marc Roy, Marsannay Les Champs Perdrix 2011

Alexandrine, die Tochter von Marc Roy, arbeitet seit mehreren Jahren grossartig und es ist jedes Jahr Mitte November eine Freude, ihre Gevrey-Chambertin verkosten zu dürfen.
Frische und besonders reintönige Nase mit etwas exotischen Früchten und Agrumen auf einer mineralischen und floralen Grundlage. Das Holz ist kaum wahrnehmbar, aber Alexandrine ist sehr sparsam. Ein Wein soll sein Terroir widergeben. So schafft sie es auch hervorragend. Durchaus ausgewogener, unkomplizierter, dafür präziser und geschmackvoller Gaumen mit der richtigen Spannung und Lebhaftigkeit. Ein Erfolg. **17/20** (89/100).

In der Schweiz sind die Weine dieser Domaine bei der Vinothèque de la Charrière erhältlich.

Christian Clerget Vosne-Romanée (Villages) Les Violettes 2012

Ein Vosne Villages wie aus dem Bilderbuch. Frucht, Frucht, Frucht und Würze, aber auch spannende, würzige Noten, welche an den Orient erinnern, Rosen... Ausdruckvoll, dicht, mit einem verführerischen Charme ausgestattet, zugänglich und darum auch unwiderstehlich, ein typischer 2012 in der unschuldigen Kraft seines Rangs. Wiederum archetypischer Vosne im Gaumen, rund und vollmundig, geschmackvoll und samtig, mit einem tollen Schmelz und Finesse, durchaus harmonisch und bekömmlich. Grossartiges Preis-/Qualitätsverhältnis. Kaufen! **17.5/20** (91/100).

Der Generalimporteur der Weine dieser Domaine in der Schweiz heisst Siebe-Dupf. Die Weine sind ebenfalls bei Vitis Vinea, Real Wines und Secli Weinwelt erhältlich.

David Duband, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Thorey 2013

Durchdringliche Nase mit vielschichtigen, roten und dunklen Früchten, darunter Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren. Nähert sich aromatisch betrachtet einem Vosne-Romanée an, was aufgrund der Lage des Climats -es grenzt eben Vosne an- nicht erstaunt. Elegant und nicht wirklich kräftig, ausgewogen und animierend, ein völlig unterschätzter Cru mit zusätzlichen Düften nach Würze, Rosen, erdigen Komponenten. Guter, samtiger Gaumen, sehr sauber und reintönig vinifiziert, es fehlt allgemein an Komplexität, es bereitet trotzdem viel Spass. **17/20** (89/100). Das elegant eingebundene Holz liefert Vanille und einen Hauch Kakaopulver im Gaumen.

Dieser Wein kostet CHF 60.- in der Schweiz bei Millesima und €60.- in Deutschland ebenfalls bei Millesima.

Geantet-Pansiot, Charmes-Chambertin 2012

In unserem Bericht über die Grands Crus 2012 der Appellation Gevrey-Chambertin haben wir im November 2013 diesen Wein mit folgenden Worten bewertet: «Die Nase hat noch nicht ihre Harmonie gefunden, also warten. Trotzdem nichts Beunruhigendes. Präzise, finessenreiche Frucht, viele, ausgereifte rote Beeren und Kirschen. Elegant und lang, einladend. Vollmundiger, würziger Gaumen mit grosser Klasse. 18/20.»
2.5 Jahre nach diesen ersten Eindrücken hat sich dieser Wein selbstverständlich weiterentwickelt. Die Nase bietet eine erfreuliche Komplexität mit vielschichtigen Düften nach roten und dunklen Beeren, aber auch Würze, mineralischen Komponenten und schön eingebundenem Holz. Das Ganze zeigt sich verführerisch und tiefgründig, es gibt eine Klasse, welche die Erzeugnisse der Domaine auszeichnet. Der Gaumen wirkt, als ob man in einen Korb voller Kirschen beissen würde. Köstlich! Seidige und elegante, doch konzentrierte Zusammenstellung, harmonisch und sehr einladend. Die Tannine sind feingliedrig, der Alkohol trotz 13.5% perfekt eingebunden, die Säure vorhanden und stützend. Dennoch ist Warten angesagt. Wir bestätigen unsere erste Einschätzung **18/20** (93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. In Deutschland sind die 2013er und 2014er erhältlich.

Maison Louis Latour, Beaune 1er Cru Les Vignes Franches 2010

25% neues Holz mit mittlerem Rösten aus der Tonnellerie Louis Latour.
Das Holz wird schrittweise eingebunden, liefert allerdings ganz feine Lakritzenoten im ansonsten durchaus fruchtigen Bouquet. Warten ist empfehlenswert, Les Vignes Franches ist ein sehr schönes Climat. Fleischiger, vollmundiger, subtil verführerischer Gaumen. Feingliedrige Tannine, schöne, samtige Struktur. Macht echt Spass und erweckt die Sinne. Im Keller ruhen lassen. **17+/20** (89+/100).

In Deutschland kostet dieser Wein €49.90 bei Vinatis. In der Schweiz ist u.a. der Jahrgang 2013 erhältlich. Er kostet 42.50 bei Millesima.

Henri Magnien, Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2013

Auf dem ersten Blick ein potentieller Widerspruch zwischen einem Jahrgang, welcher eher nicht zu viel Holz ertragen kann und einem robusten Climat.
In unserem Bericht über die 1er Crus 2013 der Appellation Gevrey-Chambertin haben wir diesen Wein mit folgenden Worten bewertet: «Die Nase ist gepflegt, ausgefeilt und bietet köstliche Düfte ausgereifter Früchte und etwas Kaffee. Es gibt viel Charakter in diesem Bouquet, wobei es sich relativ schnell verschliessen dürfte. Also etwa zehn Jahre warten, bis sich der ganze Ausdruck entfaltet. Der Gaumen trägt das Siegel des Jahrgangs. Es wirkt schmackhaft, ausgewogen, wobei sich die Eigenschaften der Lage ebenfalls gut erkennen lassen. Leicht salziger Abgang. Unbedingt warten. Ein grosses Versprechen. 17+/20.»
Wir bewerten ihn 1.5 Jahren später sehr ähnlich. Wenn sich dieses Erzeugnis vorteilhaft weiterentwickelt, kommuniziert er immer noch nicht wirklich. Man merkt aber, dass das Versprechen vorhanden ist. Darum **17.5/20** (91/100).
Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine Ramonet, Chassagne-Montrachet (Villages) 2013

Wir haben diesen Wein in unserem Bericht «Mein Onkel dieser Gangster!» mit folgenden Worten bereits bewertet: «Die Eigenschaften des Jahrgangs, die Unterschrift der Brüder Ramonet, eine generöse, verführerische, rote Frucht und ein mineralisches Gerüst im Bouquet. Schön konzentrierter, ausgewogener Gaumen, mittlere Komplexität. Hier ist das Ziel eindeutig zu zeigen, dass die Domaine auch ganz feine Rotweine produzieren kann. **17/20** (89/100).»

In Deutschland kostet dieser Wein €34.68 bei der Weinunion. Die Weine der Domaine Ramonet sind an verschiedenen Adressen erhältlich. In der Schweiz sind die Erzeugnisse der Domaine ebenfalls an verschiedenen Adressen erhältlich.

Gérard Raphet, Clos de Vougeot 2009

Ein Winzer, welcher der Verwendung des Holzes nicht abgeneigt ist, wobei er darauf besteht, dass ein Wein zunächst die Eigenschaften seines Terroirs widerspiegeln soll. Gérard Raphet ist aber auch kein „Holzfetischist". Es wäre ihm nie eingefallen, seine Weine des Jahrgangs 2013 in über 50% neues Holz auszubauen.
Expressive und generöse Nase mit sehr reifer, roter Frucht und Pflaumen, etwas Würze und sehr schön eingebundenem Holz. Erdige Komponenten ergänzen das Bild. Direkt, zugänglich, wirkt völlig auf die Frucht gerichtet und nicht auf die Komplexität. Vollmundiger, konzentrierter, durchaus saftiger Gaumen mit wiederum viel Frucht. **17.5/20** (91/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Domaine Marc Roy, Gevrey-Chambertin (Villages) Clos Prieur 2011

In unserem Bericht über die Erzeugnisse des Jahrgangs 2011 der Appellation Gevrey-Chambertin haben wir diesen Wein mit folgenden Worten bewertet: «… Die Weine sind dafür eindeutig finessenreicher. Schönes Toasting, feine Mineralität, reife Beeren. Der Gaumen wird Zeit beanspruchen, bevor dieses Erzeugnis seine Komplexität zeigt. Aktuell eine tolle Struktur, grossartige, perfekt eingebundene Säure, samtiges Paket, tanninreiches Finale mit einer präsenten, aufgewerteten Säure. 17.5/20 (91/100)»
3.5 Jahre später bestätigt sich unser Eindruck eines gelungenen Weins. Im Gegensatz zu so zahlreichen 2011ern weist er kein Marienkäferproblem, dafür sehr feine Düfte edler Hölzer auf. Ausserdem hat sich die Nase entwickelt. Sanft eingekochte, rote Beeren und Erdbeerlikör sind nun vorhanden, während sich die Tannine besänftigt haben. Im Abgang ist nun auch eine tolle Würzigkeit vorhanden. **17.75/20** (92/100).
Da der vorliegende Bericht dem Thema der Fässer gewidmet wird, machen wir gerne auf folgenden Punkt aufmerksam: Alexandrine Roy arbeitet insbesondere mit der Küferei Cadus, weil deren Fässer keine besonderen Aromen entfalten. Die junge und durchaus sympathische Winzerin betrachtet die Fässer als reine Behälter und nicht für die Düfte.
In der Schweiz sind die Weine dieser Domaine bei der Vinothèque de la Charrière erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
17. Oktober 2016

Lektorat: Andi Spichtig

©Fédération des Tonneliers de France, Michel Joly

Infoquellen für die Kapitel «Die Merkmale eines geeigneten Baums» und «Vom Luxus zum Mehrwert»:
Nicolas Vivas «Théorie et Pratique de l'Elevage des Vins rouges» Feret-Verlag, Vin-Terre-Net «L'Art de la Tonnellerie», Fédération des Tonneliers de France Le Bois international 17. Jan 2015, Drink the World, Le Patrimoine industriel de Poitou-Charentes «Le Bois», Orbi «La douce Ivresse du Chêne», Dico du Vin, L'Amateur de Bordeaux März-Mai 2010, Muscadelle Ecole du Vin «La Barrique et le Vin», la Voix de France «La Tonnellerie», Au Goût du Monde und Vitipendium.
Wir möchten uns ebenfalls bei allen im vorliegenden Bericht erwähnten Küfereien ganz herzlich bedanken. Ihre tadellose, jahrhundertalte Arbeit hat uns die nötige Energie gegeben, um diese 22 Seiten überhaupt zu schreiben.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.