



## „Fokus auf Châteauneuf - Teil 2“

### Rote Châteauneuf-du-Pape, Teil 2

Eine heitere, gespannte Stimmung herrscht im Waldmannskeller in Zürich. Vor etwas mehr als zwei Wochen fand im Zürcher Restaurant Carlton der erste Teil unserer Châteauneuf-du-Pape Verkostung statt. Dort haben die renommierten Weingüter Domaine de la Janasse, Domaine Pierre Usseglio & Fils, Domaine du Vieux Télégraphe, Domaine de Villeneuve und Château de Beaucastel die Spitzenplätze belegt. Wir sind nun natürlich gespannt, wer heute, am 28. März 2014, die Gunst unserer Teilnehmer erringen wird.

Die durch Vinifera-Mundi organisierte Verkostung startet mit einer interessanten Rarität. Es ist auch der einzige weisse Châteauneuf-du-Pape des Abends. Ein perfekter Auftakt! Alle Weine (mit Ausnahme des Sauternes) werden blind ausgeschenkt. Jeder Teilnehmer hat eine Liste der Weine, kennt aber die Reihenfolge nicht.

#### Domaine du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape Blanc 1992

Farbe: klares, helles Stroh- und Goldgelb. Das Bouquet zeigt sich eher zurückhaltend, aber nichtsdestotrotz herrlich komplex und raffiniert: Wunderbar gereifte, sanft würzige und mineralische Aromen. Hmm! Lebkuchengewürz! Dazu fruchtige Elemente, vor allem Agrumen und Birne. Kräuternoten runden das vielschichtige und harmonische Bouquet ab: Wermut, vielleicht auch Dill und Eisenkraut. Im Gaumen schön trocken und leicht ätherisch. Die Säure mag schon etwas abgeflacht sein, die Harmonie leidet nicht darunter. Noch immer ein gute Fülle, seiden, würzig und mit einer deutlichen Muschelkalknote. Auch Grapefruit, Birne und Kräuternoten. Der Abgang gerät vielleicht etwas kurz. Trinken bis 2020+. Eine tolle Überraschung, denn 1992 war in Châteauneuf-du-Pape für Rot- und für Weissweine ein sehr schwieriges Jahr! 17.5/20. (Ausser Konkurrenz. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.84/20)



#### Domaine Viret, Côtes du Rhône «Renaissance» 2003

Pirat Nr. 1. Farbe: volles, dichtes Schwarz-Rubin. Das Bouquet zeigt sich ausladend, komplex, kraftvoll und männlich. Aromen von roten Beeren, Fleisch, sogar leicht blutig und auch würzig. Im Gaumen eine gewisse Reife, aber mit solider Säure und geschmeidigen Tanninen. Erinnert etwas an einen Wein aus dem Languedoc-Roussillon. Schön vollmundig, intensiv und durchaus auch harmonisch. Lagerpotential ist eindeutig

noch vorhanden. Es fehlt allerdings etwas die Frucht und den Schmelz. Wohl deshalb wird er auch von manchen Teilnehmern kritisch bewertet. **16.75/20**. (9. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 16.53/20).

Die Weine der Domaine Viret sind in der Schweiz bei [Divo](#) und bei [Millesima](#) erhältlich. Die Cuvée Renaissance kostet zwischen 17.- und 20.-



### **Domaine Jean & Pierre Gonon, Saint Joseph 2001**

Pirat Nr. 2. Farbe: jugendlich wirkendes, dichtes Purpur-Rubin. Im Bouquet viel *toasting*-Aromen, Würze und mineralische Noten. Auch Garrigue-Kräuter. Aber kaum Frucht. Der Gaumen zeigt sich ziemlich unharmonisch, mit viel Holzaromen, aber auch mit viel üppiger Beerenfrucht. Die Gerbstoffe sind rund und er zeigt eine schöne Länge. Wirkt für einen 2001er noch erstaunlich jugendlich! Schade, dass die Barrique-Aromen so dominant sind. **16.75+20**. (8. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 16.94/20).

Die Weine der Domaine Gonon sind in der Schweiz bei der [Cantina del Mulino](#) und bei [Carl Studer](#) erhältlich.

### **Clos Saint Jean, Châteauneuf-du-Pape 2007**

Farbe: dunkles, leicht klares Rubin. Im ausladenden, komplexen Bouquet eher schwarze Waldbeerenaromen, dazu etwas Würze und mineralische Noten. Kaum Holzeinfluss. Im Gaumen herrlich rund, samtig, geschmeidig und trotzdem kraftvoll und vollmundig. Die Säure ist stabil. Aromen von Brombeeren, schwarze Kirschen und Pflaumen, dazu Schwarztee, Lakritze und dezente Würze. Langer Abgang. Schöne Kombination aus Finesse und Kraft. **17.5/20**. (5. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.31/20).

(RP=94/100, ST=91/100, WS=92/100, JR=17/20)

Die Weine des Clos Saint-Jean sind in der Schweiz bei [Carl Studer](#) erhältlich.



### **Domaine Jean Royer, Châteauneuf-du-Pape "Sola Syrah Régalis" 2006**

Farbe: dichtes Schwarz-Purpur-Rubin. Im genialen Bouquet zeigen sich Griotte-Kirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Portwein, etwas Marzipan-Süsse und ein Hauch altes Barrique. Im jugendlich-ungestüm wirkender Gaumen viel Gerbstoffe und Säure. Dazu rote Beeren, Lakritze und Garrigue-Kräuter. Ein wilder und kraftvoller, aromatischer Wein mit viel Lagerpotential, der allerdings noch seine Mitte sucht. **17.5+20**. (6. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.28/20). (JR=16.5/20)

Die Weine der Domaine Jean Royer sind in der Schweiz bei [Südhang](#) erhältlich. Wir empfehlen, die Geschäftsleitung im Voraus zu kontaktieren. Im Laden sind immer wieder mehr Weine als auf der Website erhältlich.



### **Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape 2009**

Farbe: dichtes, volles, jugendliches Schwarz-Rubin. Sattes und tiefes Bouquet nach roten und schwarzen Beeren: schwarze Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Dörrfrüchte und getrocknete Gewürze. Im Gaumen jugendlich, kraftvoll und zugleich finessenreich und harmonisch. Solide, filigrane Säure. Aromen von Waldbeeren, aber vor allem Gewürze, Lakritze, schwarze Oliven und Tabak. Recht langer Abgang. Ein Gesamtkunstwerk, der allerdings noch einiger Jahre Flaschenlagerung bedarf. **18/20**. (1. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 18/20).

(RP=94/100, ST=93/100, WS=96/100, JR=18/20)

Die Weine des Château Beaucastel sind an [verschiedenen Adressen](#) in der Schweiz erhältlich. Der Jahrgang 2009 kostet zwischen 77.50 und 99.-

Schon 1549 findet man in den Archiven die ersten Aufzeichnungen der Beaucastel Familie. Ein in Courthezon wohnhafter „Noble Pierre de Beaucastel“ kaufte ein Stück Land mit einem Stall in Coudoulet. 1687 waren die Beaucastels eine der einflussreichsten Familien in der Region. Das Gut produziert allerdings erst seit dem frühen 19. Jahrhundert Wein. 1870, kurz nach der Reblauskrise erwirbt Elie Dussaud, ein Ingenieur, der mit Ferdinand de Lesseps (Erbauer des Suez-Kanals) zusammenarbeitete, das Weingut. 1909 geht die Domaine de Beaucastel in den Besitz von einem Pierre Tramier über und dieser vermachte das Gut dann seinem Schwiegersohn Pierre Perrin. Pierre vergrösserte die Rebfläche und gab dann das Zepter an seinen Sohn Jacques weiter. Jacques war es, der 1976 das Weingut von Domaine de Beaucastel auf Château de Beaucastel umbenannte. 1978 verschied Jacques Perrin und seine beiden Söhne Jean-Pierre und François übernahmen die Führung des Gutes. Die vier Söhne der beiden, Marc, Pierre, Thomas und Mathieu, Perrins nun schon in fünfter Generation, stehen Jean-Pierre und François tatkräftig zur Seite.

Zum Château de Beaucastel gehören 130 ha. Land. 100 ha davon sind mit Reben bepflanzt, 70 ha in der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Diese befinden sich im Norden des Weingutes, in den lieu-dits „Chapuoin“ und „Condulet“. Die restlichen Reben können „nur“ als Côtes-du-Rhône vermarktet werden.

Der Boden von Beaucastel ist durch die Rhône geprägt. Er besteht aus einer maritimen Molasse-Schicht (Kalkstein) der Miozän-Zeit, die von den Kieselsteinen des *alpinem Diluvium* überlagert wird. Die Existenz dieser runden Kieselsteine zeugt von der Zeit, als die Rhône noch ein wilder Strom war und von den Ausläufern der Alpen Felsbrocken mit sich riss, die sie in die Ebene spülte und dort ablagerte. Der Untergrund besteht aus wasserdurchlässigem Lehm. Tiefere Bodenschichten bestehen aus porösem Gestein und Kalkstein.

Als eine der Ersten der Appellation betreibt Beaucastel schon seit den 1960ern organisch-biologischen Weinbau. Das Gut verwendet noch immer alle 13 für Châteauneuf-du-Pape charakteristischen Rebsorten. In den roten Châteauneuf-du-Pape kommen 30% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah, 5% Muscardin, 5% Vaccarèse und 5% Cinsault. Dazu kommen geringen Mengen von sechs weiteren, in Châteauneuf-du-Pape autorisierten Rebsorten. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 50 Jahre alt und die Erträge betragen niemals über 30 Hektoliter pro Hektar, meist viel weniger. Der junge Wein wird ungefähr ein Jahr lang in 40 Hektoliter grossen Eichenfässern ausgebaut. Die Schönong erfolgt mithilfe von Eiweiss vor der Abfüllung.

### **Clos des Papes, Paul Avril, Châteauneuf-du-Pape 2003**

Farbe: dunkles, recht klares Rubinrot. Im Bouquet dominiert eine Sherry-Note, auch rote Beeren und eine sanfte, etwas undefinierte Würze. Saftiger, ungestümer Gaumen, rote Kirschen, Pfeffer, Tabak und Garrigue-Würze. Trotz einer gewissen Leichtigkeit ein Wein mit viel Druck und Rasse. Ungehobelte Gerbstoffe. Finesse und Eleganz zurzeit Fehlanzeige. Blind stiess er mehrheitlich auf Ablehnung. Aber er hatte auch einige wenige Fans. Wenn man bedenkt, wie hoch die Weinjournalisten diesen Wein bewerten, verwundert es nicht, dass viele Weintrinker nichts von ebendiesen Experten halten. Wir müssen ihn unbedingt bald wieder verkosten. **16.5/20**. (10. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 15.63/20).

(RP=98/100, ST=95/100, WS=97/100, WW=18/20)

Dieser Wein ist anscheinend nicht mehr verfügbar in der Schweiz.



### **Michel Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape «Croix de Bois» 2001**

Farbe: mitteldunkles, recht klares, ganz leicht bräunliches Rubin. Im Bouquet gereifte, etwas grobschlächlige Aromen von roten Beeren, komplexer Würze, Tabak und ein Hauch Malz. Im Gaumen zwar vollmundig, mit viel komplexen, würzigen Aromen, aber auch relativ wenig Frucht und kaum Finesse. Braucht dringend deftige Speisen. Trotz der fehlenden Eleganz und Frucht hat er durchaus auch Qualitäten: urwüchsig, fleischig, muskulös und vielschichtig. Er hat eindeutig Charakter! Der Wein ist bei den Teilnehmern generell gut angekommen, den dritten Platz hat er Dank zwei Mal 19.5/20 Punkten erreicht. **17/20**. (3. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.84/20).

(RP=94/100, ST=91-94/100)

Der Croix de Bois 2001 ist in der Schweiz für 62.- in der [Vinothek im Park](#) erhältlich.



## **Emmanuel Reynaud (Rayas), Pignan, Châteauneuf-du-Pape Réserve 2001**

Farbe: dunkles Rubin mit einem Hauch Braun. Im Bouquet dominieren Noten von Maggi- und Soja-Sauce, Fleisch, Tabak und Holz-Würze. Im Gaumen gereift, mit angenehmer Säure. Rote Beeren, viel Würze und Tabak. Altmodisch aber auch vielschichtig und interessant. Braucht deftige Speisen. **17/20**. (6. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.28/20).

(RP=90/100, WS=90/100)

Die Weine von Emmanuel Reynaud sind u.a. bei [Les Vins d'auteurs](#) in der Schweiz erhältlich.



## **Domaine du Pégau, Châteauneuf-du-Pape «Cuvée Laurence» 2005**

Farbe: dichtes, dunkles Rubinrot. Wirkt recht jugendlich. Im Bouquet schön komplexe Würze gepaart mit schwarzen Waldbeeren, Griotte-Kirschen, Schwarztee, Tabak, etwas Lakritze und schwarzen Oliven. Im Gaumen eine wunderschöne Kombination aus Kraft, Eleganz, Komplexität, Frucht und Würze. Vollmundig, vielschichtig und harmonisch. Schöner, seidener Schmelz. Viel Potential für die Zukunft. Endlich wieder einmal ein wirklich grosser Cuvée Laurence! **18+/20**. (2. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.88/20).



(RP=95-97/100, ST=94/100, WS=96/100, WW=20/20)

Dieser Wein ist in der Schweiz u.a. bei [Bignens Vins](#) erhältlich und kostet 130.-

## **Domaine Charvin, Châteauneuf-du-Pape 2005**

Farbe: dunkles, recht klares Rubin. Im Bouquet zurzeit eher verschlossen, leicht muffig nach Stall und mit wenig Frucht. Im Gaumen viel Würze und etwas Beerenfrucht. Die Säure ist rassig, die Tannine noch dominant. Er lebt von komplexen Garrigue-Kräutern und Tabak aber er braucht auch noch einige Jahre Flaschenreife, um seine Mitte zu finden. Wird die Frucht noch da sein? **17/20**. (4. Platz von 10. Heutige Durchschnittsbewertung: 17.75/20).

(RP=93/100, ST=94/100, WS=94/100, JR=17.5/20, WW=16/20)

Der Châteauneuf-du-Pape 2005 von Charvin ist in der Schweiz für 111.50 im Magnumformat in der [Vinothek im Park](#) erhältlich.

Zum Schluss haben wir noch zwei sehr schöne Weine ausser Konkurrenz geniessen können:

## **Johann Schwarz, Schwarz Syrah 2011, Burgenland**

Eine seltene Syrah Abfüllung, eigentlich jeweils nur für den Privatgebrauch von Johann Schwarz. Beim Jahrgang 2011 hat er einige Flaschen in den Verkauf gegeben, die nur von Paul Ullrich AG und Schubi Weine angeboten wurden.

Farbe: dichtes, üppiges Schwarz-Rubin. Im wunderschön komplexen Bouquet eine erstaunliche Dill-Note, schöne Würznoten und duftende Waldbeeren, sehr vielschichtig und dekadent. Im Gaumen kühl und modern ausgebaut: Viele konzentrierte, reife Waldbeeren, die Gerbstoffe sind wunderbar reif und rund, die komplexe Tiefe des Weines bemerkenswert. Seine seidene, elegante, füllige und süss-reife Frucht macht viel Spass. Vermittelt den Eindruck, hier wurde mit sehr tiefen Erträgen gearbeitet. Nach einer Stunde an der Luft wer-

den die Tannine leicht ruppig und die Harmonie leidet etwas. Ich denke, dieser Wein muss noch in der Flasche reifen. **18+/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [Schubi-Weine](#) für 48.- erhältlich.

### Château Climens 1990, Sauternes, 37,5cl

Farbe: dunkles, volles, noch jugendlich wirkendes Goldgelb. Schön tiefer Edel-fäule-Duft. Pilzig-würzige Aromen, etwas Zitrusfrüchte und Orangenschale, komplexer Blüten- und Waldhonig. Herrlich vielschichtig! Im Gaumen vollmundig, üppig, fruchtsüss, aber nur leicht honigsüss. Samten-cremig, komplex und mit viel Botrytispilz. Auch fruchtig-blumige Aspekte. Die Säure ist noch kräftig, die Süsse üppig - der Wein hat noch sehr viel Potential. Sehr langer Abgang. Macht jetzt schon Freude, aber er wird noch besser! **17.75+/20**.

(RP=95/100, ST=93+?/100, WS=94/100, JR=18/20 & 19/20, WW=19/20)

Dieser Wein ist in der Schweiz bei [Cave BB](#) für 119.-, [Lucullus](#) für 135.- und [Salesa in Taberna](#) für 149.50 erhältlich.



## Fazit

Das Niveau der Weine war erfreulicherweise wieder sehr hoch. Gewinner waren diesmal der grossartige Château de Beaucastel 2009, dicht gefolgt vom Cuvée Laurence 2005 von Domaine du Pégau (erfreulich! Im ersten Teil unserer Châteauneuf-du-Pape-Verkostung, siehe [entsprechenden Bericht](#) konnte der 2001er Cuvée Laurence so gar nicht überzeugen). Der Châteauneuf-du-Pape «Croix de Bois» 2001 von Michel Chaptoutier belegte den dritten Platz.

Manche kritisieren, die Châteauneuf Produzenten würden zu viele teure Spezialabfüllungen produzieren und die beste Frucht fehle dann in den traditionellen Châteauneuf-Abfüllungen. Das ist durchaus eine berechtigte Kritik, aber die Qualität der traditionellen Châteauneuf-Abfüllungen hat nicht wirklich gelitten und zeigt, dass beide Abfüllungstypen ihre Berechtigung haben. Allerdings sollten es die Produzenten mit den *Cuvées Spéciales* nicht übertreiben! Abschliessend kann man sagen: Das allgemeine Qualitätsniveau war noch besser als erwartet. Die Zukunft sieht für die Appellation Châteauneuf-du-Pape weiter gut aus!

Die Angaben zu den Weingütern stammen zum Teil aus dem Buch „The Châteauneuf-du-Pape Wine Book“ von Harry Karis, 2009 und von der Webseite: [www.beaucastel.com/](http://www.beaucastel.com/).

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwischer, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff

Autor: Anthony Holinger  
19. November 2014

Lektorat: Andi Spichtig



©Beaucastel

Der vorliegende 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. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.