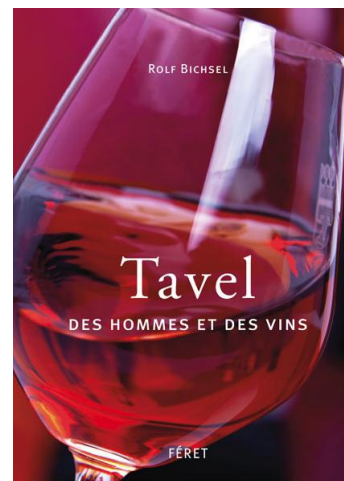


Weine der AOC Tavel

Ein Wert, welcher als Unesco
Weltkulturerbgbgut geschützt wer-
den müsste.....



Als der bekannte, frühere Vinum Chefredaktor, Rolf Bichsel (siehe [Biographie](#)), am 8. November 2010 ein interessiertes Publikum von Chateauf-neuf-du-Pape Liebhabern in Zürich einlud, erahnte keiner der Eingeladenen, das nicht nur Weine der renommierten Appellation vorgestellt werden würden...

Ein Jahr später wurde uns die Antwort auf die Frage geliefert, wieso an jenem 8. November auch Weine der [AOC Tavel](#) vorgestellt wurden, welche doch mit dem Thema Chateauf-neuf-du-Pape nicht direkt verbunden sind.

Die Weine von Tavel erweck(t)en die Aufmerksamkeit jeder Weinliebhaberin und jedes Weinliebhabers. Die Vorstellung an diesem Abend erstaunte, ohne jedoch jemanden zu enttäuschen. In der Tat erweckte diese Vorstellung sehr viel Neugier sowie eine Prise Faszination. Nicht zu Unrecht.

Denn weit über eine zusätzliche Appellation, welche ausserdem am 27. September 1729 durch den König entworfen wurde, lassen einem die Weine dieses Anbaugebiets nicht gleichgültig. Bestimmt nicht aus Zufall begannen bereits die Römer, Rebstöcke in diesem Gebiet anzupflanzen. Bestimmt nicht per Zufall liess der Papst Innozenz VI¹ (1195-1254) Weine der [Prieuré de Montézargues](#) (das 32ha grosse Weingut existiert heute immer noch) zur päpstlichen Tafel nach Avignon liefern.

In seinem Buch „[Tavel, des hommes et des vins](#)“² erzählt uns Rolf Bichsel diese Geschichte. Nicht nur die Geschichte einer exklusiven Appellation am rechten Ufer der Rhone, sondern auch diejeni-

ge einer Leidenschaft. Der Leidenschaft eines Weingeniessers (denn Rolf Bichsel genießt den Wein deutlich mehr als er ihn bewertet) für (be)rührende Menschen und deren Weine. Die Leidenschaft eines Ästheten für ein malerisches [Dorf](#), einen ungeahnten, sicheren Hafen im tosenden Meer der heutigen Welt, eine ungewöhnlich schöne Landschaft jenseits des Modernismus und dessen wahnsinnigen Auswüchsen .



©[AOC Tavel](#) Rolf Bichsel im Rahmen der Präsentation seines Buchs

In seinem Buch „Tavel, des hommes et des vins“, schildert Rolf Bichsel die Rahmenbedingungen, welche zum Spagat zwischen dem intrinsischen Wert der Weine von Tavel, welche Honoré de Balzac vor der ersten Trinkreife unbedingt altern liess, und dem dramatischen Image dieser Erzeugnisse führten. Kurz gesagt: Welcher Kategorie gehören diese Weine an? Sind das Rosé oder hellrote Weine? Mit sehr viel Können und klug ausgewählten Beispielen erklärt uns Rolf Bichsel die Gründe, aus welchen kein Zusammenhang zwischen diesen Weinen und den kommerziellen, Rosé Weine aus den Weinbaugebieten Languedoc oder der Provence (wenn auch immer wieder von anständiger Qualität), festgelegt werden kann. Sprachen die Briten schliesslich bereits vor Jahr-

¹ Ohne direkten Zusammenhang mit dem Buch von Rolf Bichsel dennoch auch sehr interessant ist das Referenzwerk „[Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln \(1316-1378\)](#)“ von Stefan Weiss beim [Akademie Verlag](#).

² Das Buch „[Tavel, des hommes et des vins](#)“² ist in der Schweiz auf Englisch oder auf Französisch problemlos erhältlich.

hundertern nicht von „Claret“, als sie sich über die Bordeaux-Weine unterhielten?

Die Kernfrage, mit welcher sich Rolf Bichsel in seinem Buch befasst, bezieht sich aber nicht auf die Farbe der Weine von Tavel. Auch sagt er mit dem unvergleichlichen Talent eines Kochs, welcher den Charakter und die Eigenschaften seiner Zutaten hervorhebt, dass Tavel eigentlich als Bestandteil des Weltkulturerbigs eingetragen werden müsste. Denn nirgends auf der Welt strahlen die Winzerinnen und Winzer so viel Persönlichkeit aus, nur um unbewusst zu zeigen, dass ihre Weine dem Vergleich mit den besten Weine der AOC Chateauneuf-du-Pape standhalten könnten. Ohne Neid und ohne Gier, sondern mit Bescheidenheit, Stolz, Leidenschaft, Liebe und nicht zuletzt mit einem unermesslichen Respekt. Schliesslich stellt uns Rolf Bichsel die Weingüter vor, welche der ehrliche und aufgeschlossene Weinliebhaber kennen muss. Stets mit der Begeisterung des Entdeckers oder des Neugierigen, welchem bewusst ist, dass er da ein Schmuckstück entdeckt hat.

Jede und jeder von uns kennt die Zuverlässigkeit, ja sogar das Pflichtethos von Rolf Bichsel. Wir folgen ihm sehr gern auf seiner Reise nach Tavel.



©Tavel AOC



©WikiMedia

Biographie



© vinmedia.fr/

Rolf Bichsel kam über die Musik zum Journalismus. Nach einem Klavierstudium mit Diplomabschluss (swiss jazz school Bern) ließ er sich als freier Musiker in Bordeaux nieder und begann zusätzlich über Wein zu schreiben. 1988 wurde er in die Redaktion von Vinum berufen.

Rolf Bichsel leitete die Redaktionen der Weinzeitschrift Vinum von 1993 bis 2008. Unter seiner Direktion wurde Vinum nicht nur zur wichtigsten deutschsprachigen Weinzeitschrift, sondern zu einer eigentlichen europäischen Institution mit Ausgaben in Deutsch, Französisch, Italienisch und Spanisch und einem redaktionellen Netzwerk in den wichtigsten Weinländern Europas.

Rolf Bichsel gilt als einer der erfahrensten Verkoster seiner Generation und als Spezialist für Bordeaux und Champagner. Als Autor und professioneller Fotograf verfasste er mehrere Bücher über Wein sowie zahllose Artikel zum Thema Genuss. Ferner entwickelte er Medienkonzepte und Spezialprojekte für zahlreiche Weinländer, -Regionen und -Produzenten. Seit 2010 führt Rolf Bichsel, ohne der Zeitschrift Vinum die Treue zu brechen, für die er weiter als freier Autor tätig ist, seine eigene Medienfirma www.vinmedi@.fr, mit der er Multimedia-Projekte zum Thema Wein und Genuss betreut. Rolf Bichsel ist französisch-schweizerischer Doppelbürger.

Interview mit Rolf Bichsel

Wir wollten etwas mehr über die Motivation von Rolf Bichsel erfahren. Was konnte den grossen Weinliebhaber dazu bewegen, ein Buch über die [AOC Tavel](#) zu schreiben. Nun bedanken wir uns bei ihm ganz herzlich, dass er unsere Nachfrage angenommen hat.

Vinifera-Mundi (VF): Ausschliesslich 20% der Tavel-Weine werden exportiert. Wie erklären Sie das?

Rolf Bichsel: Export verlangt Menge. Die Produktion ist klein – umgerechnet rund 5 Million Flaschen. Da ist es schwierig, eine gute Exportstrategie zu unterhalten. Ferner handelt es sich bei den rund 35 Betrieben vornehmlich um Familienunternehmen, da steht der Besitzer auch gleich im Keller und Rebberg und kümmert sich um den Vertrieb. Doch der Hauptgrund ist viel einfacher: In den letzten zwanzig Jahren verkauften sich die Weine der AOC Tavel vor Ort und in Frankreich, für den Export gab es einfach kein Bedürfnis. Doch die Konkurrenz schläft nicht: darum versucht Tavel heute mehr und mehr aus diesem Rebut zu (ent)kommen.



Die Tavel des Moulin la Viguerie, Les [Lauzeraies](#), Domaine La [Rocalière](#) und des [Prieuré de Montézargues](#) gehören zum Besten, was die Winzer der AOC erzeugen

VF: Was Wein anbelangt, sind Sie u.a. in der Schweiz für Ihre hohen Qualitätsansprüche bekannt. Was fasziniert Sie persönlich in/an den Tavel-Weinen?

Rolf Bichsel: Um alle allfälligen Missverständnisse und Unterstellungen auszuschliessen: Ich habe weder ein PR-Mandat für die AOC Tavel noch werde ich auf irgendeine andere Art von der Appellation entlohnt. Zum Buchprojekt kam es, weil mich die kleine Appellation, ihre besondere Geschichte und ihre Weine faszinierten. Es ist mir

– und ich kenne mittlerweile jede in Tavel selber abgefüllte Cuvée und trinke (ja, trinke) sie alle mit Vergnügen – schlicht nicht gelungen, ein schlecht gemachtes Exemplar davon aufzutreiben. (wenn ich die Händlerabfüllungen davon ausnehme, dann nur, weil ich diese nicht alle kenne). Doch Qualität ist bei weitem nicht die einzige Motivation – siehe weiter unten und vor allem in der Einleitung meines Buches.



© [Prieuré de Montézargues](#)

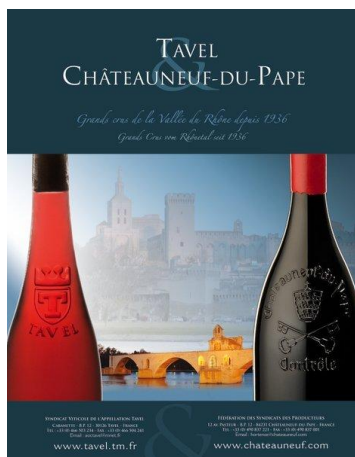
VF: Zahlreiche Weinkonsumenten können sich mit den Rosé nicht wirklich identifizieren. Warum sollen sie sich für die Weine der AOC Tavel interessieren, ja sogar einige davon einlagern?

Rolf Bichsel: Abgesehen davon, dass ich einiges von Rosé Weinen halte und Weinsnobs ins Pfefferland wünsche, wo sie von mir aus verdursten können: Tavel produziert keinen Rosé. Tavel ist das letzte Refugium des grossen, kristallklaren Rotweins einer anderen Epoche, dem Vinum Clarum des Mittelalters und der Renaissance, der ab dem 17. Jahrhundert nach und nach vom New French Claret („modernen“ Bordeaux) abgelöst wurde, dessen Art – tiefdunkle Farbe, Tanningehalt etc – bis heute alle anderen Rotweine beeinflusst hat. (Siehe dazu das entsprechende Kapitel in meinem Buch.) Ich möchte, dass ein Teil dieser Kultur erhalten bleibt, nicht als musealer Zeuge der Vergangenheit, sondern als ein lebendiger, vergnüglicher Beitrag zu unserer Trinkkultur. So wie man alte Buschrosen erhalten sollte, auch wenn sie nicht dauernd blühen – nicht im Konservatorium, sondern in unseren Gärten. Vielfalt ist alles, und Einheitsbrei gehört ebenfalls ins Pfefferland, damit die Weinsnobs doch etwas zu trinken haben, denn ich bin ja schliesslich kein Unmensch.

VF: Sie predigen für die Aufnahme von Tavel, dem Dorf, ins UNESCO Weltkulturerbe. Aus welchem Grund?

Rolf Bichsel: Auch wenn diese Passage im Buch nicht ganz ernst gemeint ist und nicht aus ihrem

Kontext gelöst werden sollte und auf die Gefahr hin, mich zu wiederholen: Tavel – siehe oben – ist ein Teil unserer Trinkkultur und gehört bewahrt.



©Tavel AOC

VF: Weine und Menschen. In wie weit können die Winzer und Winzerinnen der Appellation mit denjenigen von Châteauneuf du Pape verglichen werden?

Rolf Bichsel: Tavel und Châteauneuf gehören zum gleichen Kulturbereich, demjenigen der südlichen Rhone, auch wenn Tavel genau genommen bereits zum Languedoc gehört – einige Tavel-Winzer besitzen gar Reben in der Appellation Châteauneuf. Beide Dörfer sind als Crus der Rhone eingestuft – und beide gehören zu den vier ersten AOCs Frankreichs. Ferner ist ein Teil der Böden – die der „galets roulés“ identisch. Wichtigster Unterschied: Tavel darf nur „Tavel“ produzieren, Wein hellroter Farbe, Châteauneuf produziert sowohl Rot-als auch Weissweine.



©Panoramio, [Loula290](#) der alte Waschplatz von Tavel

VF: Ist eine Klassifizierung der Tavel-Weine vorstellbar und warum? Welche erweisen sich als die unverzichtbaren Weingüter der Appellation?

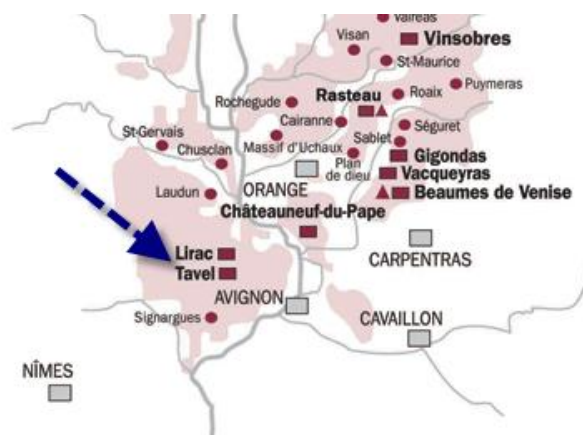
Rolf Bichsel: Tavel ist klassiert – als Cru der Rhône. Offiziell und seit dem 18. Jahrhundert. Die

Rebfläche der Gemeinde entspricht etwa derjenigen Grösse der fünf Premiers Crus des Médoc und der Graves in Bordeaux. Den besten Tavel gibt es nicht. Es gibt 35 oder 40 davon, und alle sind sie unterschiedlich im Stil und im Ausdruck. Das ist ja gerade das Spannende an der Sache. Natürlich habe ich meine persönlichen Favoriten – siehe Buch.

VF: Zahlreiche Anbaugelände der E.U. profitieren von deren relativ grosszügigen Subventionen, um ihre Weine im Rahmen von Veranstaltungen im Ausland vorzustellen. Tavel hat bisher noch nichts (mindestens in der Schweiz) unternommen. Aus welchem Grund?

Rolf Bichsel: Tavel spannt oft mit Châteauneuf zusammen, wenn es um Öffentlichkeitsarbeit geht – das ist schon einmal ungewöhnlich, denn meist schaut ja jede Weingemeinde zuerst für sich allein. So grosszügig sind EU-Subventionen allerdings gar nicht und erst noch an strenge Auflagen gebunden. Ferner werden sie nicht direkt zugeteilt, sondern über einen staatlichen Organismus (für Frankreich France Agrimer), der über die richtige Verwendung der Gelder wacht. Vor allem aber: Solche Subventionen werden nur in Höhe von 50 Prozent für ein Projekt gesprochen. Die anderen 50 Prozent müssen die Winzer selber aufbringen. Tavel hat in der Schweiz bereits für seine Weine geworben (z.B. mit einem Vinum Extra) und wird dies weiter tun, aber eben im Verhältnis zu seinen bescheidenen Mitteln, mit denen die Appellation haushälterisch umgehen muss.

VF: Vielen herzlichen Dank Herr Bichsel für das Interview.



Einige Weine

Folgende Weine wurden im Rahmen der Verkostung, welche Rolf Bichsel am 8. November 2010 in Zürich organisierte, verkostet und bewertet. Insbesondere beeindruckten die Komplexität verschiedener Weine sowie deren nicht zu unterschätzende Lagerfähigkeit. Wenn auch gewisse Blogs wie z.B. das empfehlenswerte Degustateurs.com kein grosses Interesse für die Appellation Tavel zeigen, fallen andere Websites (u.a. [eRobertParker](http://eRobertParker.com)) durch gänzliche Ignoranz auf. In der Tat scheint noch kein Journalist, welcher für Robert Parker arbeitet, wahrzunehmen, dass ein Rosé oder ein hellroter Wein (wie sie Rolf Bichsel beschreibt) aus der AOC Tavel gelagert werden kann. In einem Jahrgang wie 2009 erachten wir es für viele Cuvées als einen Kindermord, sie vor Ende 2011 ausgetrunken zu haben. Geht es um den bekannten [Tavel Reine des Bois](#) der [Domaine de la Mordorée](#) oder um den Tavel Roc Epine der [Domaine Lafond Roc Epine](#) oder noch um die [Cuvée Royale](#) der [Vignerons de Tavel](#), sind wir davon überzeugt, dass diese Weine in sehr guten Jahren (z.B. 2009) problemlos acht bis zehn Jahre alt werden können. Wir empfehlen sogar, sie drei Jahre lang vor der ersten vollen Trinkreife zu lagern.

Schliesslich teilen wir die Meinung von Rolf Bichsel. Es existiert ein Tavel für jede Weinliebhaberin und jeden Weinliebhaber. Gerade 960ha gross ist die Appellation insgesamt. Genau 37 Winzer und Kellerkellern und füllen ihre eigenen Flaschen ab. Zusätzlich erzeugen auch zwei Genossenschaften grossartige Weine. Neun Rebsorten werden erlaubt, wobei jede höchstens 60% der gesamten Rebfläche eines Weinguts erreichen darf. Genauso wie in Chateauf-neuf-du-Pape werden die Rebsorten Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Syrah angebaut, wobei auch der anekdotische [Calitor](#) verwendet werden kann. Drei weisse Rebsorten dürfen in der Assemblage der Weine hinzugefügt werden: Die Clairette, der Bourboulenc und der Piquepoul. Last but not least raten wir davon ab, die Weine zu kalt zu verkosten. Je nach Komplexität und Struktur scheint uns eine Temperatur von 13 bis 15° als richtig.

[Château d'Aquéria](#), Tavel 2009

Das 1575 gegründete Weingut erstreckt sich auf über 100ha, davon entfallen alleine 70ha auf einen einzigen Weinberg an einem Stück. Produziert werden Lirac sowie Tavel Weine. Der [Tavel](#) des Weinguts besteht in der Regel aus einer Assemblage



der neun massgebenden Rebsorten der Appellation. Der Jahrgang 2009 besteht aus 52% Grenache, 12% Syrah, 11% Mourvèdre, 9% Cinsault, 9% Clairette, 6% Bourboulenc und 2% Picpoul.

Dieser Wein verführt buchstäblich durch seine aromatische Palette, es strömen komplexe und tiefsinnige Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einer Vielfalt weiterer Rotbeeren aus dem Glas. Unmittelbar entsteht die Lust, diesen Wein zu verkosten. Es stimmt allerdings auch, dass seine vorteilhafte Farbe ihn von einem klassischen Rosé abgrenzt. Michel Bettane und Thierry Desseave haben den Jahrgang 2008 mit 17/20 bewertet, eine stolze Bewertung in Frankreich! Es stimmt allerdings auch, dass der Gaumen des 2009 den ersten Eindruck bestätigt. Es gibt da sehr viel Fleisch zu knabbern, das Ganze in einem wunderschön ausgewogenen und frischen Register, in welchem die Mineralität und die üppige Frucht sinnlich tanzen. 17/20. Warten bringt nichts, also jung geniessen.



©Domaine Maby

[Domaine Maby](#), Tavel Prima Donna 2009

Der junge Richard Maby präsidiert die AOC Tavel und führt seit 2005 das 65ha grosse Weingut (55ha für die Rotweine und die Rosé, 10ha für die Weissweine). Die Rebfläche der Tavel-Weine erstreckt sich über 25ha. Die Cuvée [Prima Donna 2009](#) besteht aus 65% Grenache und 35% Cinsault.

Typische Farbe eines Rosé mit orangen Reflexen. Die Reben werden vollständig entrappt und es erfolgt keine malolaktische Gärung. Breites und frisches Bouquet mit einer ehrlichen Frucht. Die Komplexität ist nicht die Priorität dieses Weins, welcher einen Abend zwischen guten Freunden ideal begleiten dürfte. Sehr gut gemacht, bereitet auch viel Spass. Kein Wein für Exhibitionisten. 16.5/20. Bestimmt nicht per Zufall international bekannt.

Château de Manissy, Tavel (Cuvée fruitée) 2009

Ein sympathischer Fruchtkorb mit vielen Rotbeeren, aber auch eine angenehme Holznote. Frischer und erfrischender Gaumen in einem entspannten Stil. Eindeutig sucht man den sofortigen Spass in diesem Wein, was einen sehr positiven Punkt bildet. 16.5/20. Ich musste das Foto wieder anschauen, um es zu glauben: 13.5° Alkohol, welche perfekt eingebunden sind. Kühl trinken. Auch wenn das Weingut über sehr alte Jahrgänge verfügen würde, ich würde diesen spezifischen Wein nicht lagern. Bis 2013 trinken.



©Véronique Pagnier, Wikimedia Das Priuré de Montézargues

Priuré de Montézargues, Tavel 2009

Das Weingut gehört der Familie Richard, welche das berühmte [Château La Nerthe](#) besitzt. Seit 2007 wird ein Vin de Table de France produziert. Dies ermöglicht eindeutig eine strenge Auswahl der Reben für den Tavel.

55% Grenache, 30% Cinsault und 15% Clairette. Die weisse Rebsorte, welche im Languedoc häufig anzutreffen ist, verleiht diesem Wein wunderschöne florale Noten sowie den Eindruck, dass es doch ein spannendes, ja vielleicht sogar ein merkwürdiges Erzeugnis mit vielen Verbindungen zu einem Weisswein ist. Es ist ein wenig, als ob man sich eine Eskapade in der Bereicherung des Pariser Jardin des Plantes durch [Buffon](#) machen würde. Es fasziniert und es gibt gute Gründe dafür. Ich lese mit grossem Interesse den Kommentar von

Darryl Crawford auf seinem Blog [Wine Closet](#). Ich teile seine Meinung, dass die Amerikaner (aber nicht nur), welche oft lieber Punkte als Wein trinken möchten, sich in diesen Tavel verlieben könnten. Parker hat diesem Tavel 2009 auch bestimmt nicht per Zufall 91/100 erteilt. Wir verabschieden uns somit von den Beserwissern, welche meinen, es gäbe Ähnlichkeiten zwischen einem Rosé und Vertriebenen. Es strömen eine erfreuliche Frische, aber auch Himbeerkonfitüre und provenzalische Kräuter aus dem Glas aus. Ja dieser Wein fasziniert und bestätigt diesen ersten Eindruck im vollmundigen Gaumen. Auch ganz schön ist das Finale mit seiner leicht (absichtlich → Clairette) bitteren Note. Man möchte ihn vielleicht mit dem genialen Rosé von [Patricia Orтели](#) vergleichen, welchen wir in einem früheren Newsletter bewertet haben. Darf man es sagen? Ein Muss in jedem Keller und ein Wein, welcher noch vier bis fünf Jahre schön altern dürfte. 17.5/20

Moulin la Viguerie, Tavel les Falaises de Braise 2009

Möglicherweise habe ich diesem Wein die Aufmerksamkeit nicht geschenkt, welcher er verdiente. Doch die Assemblage aus 50% Grenache noir, 30% Cinsault, 10% Syrah sowie 10% Mourvèdre, Bourboulenc und Clairette, welche alle aus im Durchschnitt 50jährigen Rebstöcken gewonnen wurden (Ertrag: 30hl/ha) hätte mich hellhörig machen sollen. Rote Früchte und insb. reife Erdbeeren vom eleganten und ansprechenden Bouquet bis zum langen und Abgang über den fleischigen Gaumen. Rote Blumen und weisser Pfeffer begleiten das Bouquet (Sekundäraromen). Sehr gut vinifiziert, warten bringt aber nichts. 16.5/20

Palai Mignon, Tavel 2009

Kann man als Winzer von einem Weingut, welches bloss 7ha gross/klein ist und, welches drei Weine produziert (zwei Lirac und einen Tavel), leben? Cyril Amido schafft es, wendet die Grundsätze des biologischen Anbaus an und überzeugt mit seinem Produkt.

Ein Korb roter Früchte, in welche Mann/Frau am liebsten herzhaft beißen möchte, viel Charakter im Gaumen, ein ehrlicher und animierender Wein, man möchte mehr davon geniessen, 16.75/20. Jetzt trinken. Freundschaftsweine werden nicht alt und es ist auch perfekt so.



@Editions Féret

Domaine La [Rocalière](#), [Tavel 2009](#)

Frauen müssen im Weinbereich seit langem nichts mehr beweisen. Ob sich ihre Weingüter in Elsass, im Bündnerland, im Burgund, in der Toskana oder wo auch immer befinden, verwöhnen uns diese Damen mit grossartigen Weinen. Die Domaine la Rocalière wird, genauso wie die Domaine de Marcoux in Chateau-neuf-du-Pape, durch zwei Schwestern geführt. Séverine Lemoine und Mélanie Borrelly leiten die Domaine mit der Genauigkeit, welche von [Spitzenklöpplerinnen](#) erwartet werden würde. Acht Weine werden produziert, darunter zwei Tavel. Eine Assemblage aus 60 % Grenache, 30 % Cinsault, 5 % Mourvèdre und 5 % Syrah. Dieser Wein ist der klassische Tavel und bietet eine enorme Frucht, wobei sich eine ansprechende Würze auch bemerkbar macht. Der harmonische Gaumen wirkt besonders angenehm, das Zusammenspiel zwischen Frucht, Säure, Alkohol (14.5°), die Holz süsse und dem vollmundigen Stoff dürfte die Liebhaber des unmittelbaren Genusses freuen. Eine besonders gelungene Zusammenstellung und ein Wein, den man kühl verkosten soll. 16.5/20



[Château de Trinquedev](#), Tavel 2009

Das Weingut produziert drei Tavel, einen Côtes du Rhône und einen Süsswein. Der kalifornische Importeur [Kermit Lynch](#), welcher sich einen beidenswerten Ruf mit fabelhaften Trouvaillen gemacht hat, importiert diesen [Wein](#) nach Berkeley.

Köstliche Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren, aber auch von provenzalischen Kräutern strömen aus dem Glas und verleihen dem Wein ein charakteristisches, südliches Profil. Rote Blumen vervollständigen das Bouquet. Auf seiner [Website](#) gibt Kermit Lynch an, der Tavel sei eine Assemblage aus 56% Grenache, 20% Cinsault, 10% Clairette, 4% Syrah, 4% Bourbelenc, 3% Mourvèdre und 3% Grenache Blanc. Dennoch dominiert der Grenache ganz klar. Schmackhafter Gaumen mit allen Komponenten, welche von einem gelungenen Wein erwartet werden. Ich wette, dieser Wein wird in vier Jahre immer noch grossartig schmecken. Die angenehme Säure wird auch dazu beitragen, dass dieser Wein schön altern kann. 17/20



[Les Vignerons de Tavel](#), Tavel les [Lauzeraies](#) 2009 [Les Vignerons de Tavel](#), Tavel Cuvée Tableau 2009 [Les Vignerons de Tavel](#), Tavel Cuvée Royale 2009

Die drei Weine dieser Serie werden im Newsletter März 2012 beschrieben.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
25. Januar 2012

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.