

# Vinum's Wine Battle

## Nord-Rhonetal vs. Graves

Was verbinden denn ein weisser Bordeaux mit einem Condrieu und ein solider Cornas mit einem Graves aus einem genialen Jahrgang? Nichts? Eben doch etwas. Das haben gerade Rolf Bichsel und Barbara Schröder, beide wichtige Figuren der Vinum-Redaktion mit bemerkenswertem Erfolg bewiesen. Zunächst mit den ausgewählten Châteaux, deren Weine im Rahmen der Big Bordeaux Veranstaltung präsentiert wurden. Das Thema war dieses Mal Saint-Estèphe & Friends, wir haben darüber [berichtet](#).



©Vinum

Dann im Anschluss mit einem erneut gelungenen Wine Battle.

Am 18. Mai 2015 erfolgte die freundschaftliche Konfrontation zwischen zwei jungen, vielversprechenden Winzern aus zwei völlig unterschiedlichen Anbaugebieten, einerseits aus dem nördlichen Rhonetal und insbesondere dessen rechter Seite, andererseits aus dem Bordeaux und im vorliegenden Fall von der linken Seite der Garonne. Zwei Flüsse, zwei Weintraditionen, in einem Wort zwei Weinkulturen um 45° nördliche Breite.

### Das Rhonetal

Wer sich für das nördlichen Rhonetal und insbesondere dessen rechte Seite bzw. deren Geschichte interessiert, kennt einen Namen bestimmt mehr als andere: Colombo. [Jean-Luc Colombo](#) gilt als der Retter der Cornas-Appellation schlechthin. Er entwarf am Anfang der 1990er (er liess sich 1984 in Cornas nieder) eine klare Marketingstrategie zu Gunsten der Appellation. Es wurde somit bewiesen, dass verschiedene Weintypen in Cornas angebaut werden können, was selbstverständlich das Interesse für die AOC massgebend weckte. Diese erstreckt sich auf 95ha (gegen 500ha im XIX Jahrhundert) auf einer steilen, hügeligen Landschaft, ausschliesslich mit Syrah bebaut. Der Boden besteht zu 70% aus Granit (es wird von „Gore“ gesprochen) und zu 30% aus kalk-, mergel-, ja sogar sandhaltigen Elementen. Der beeindruckende Höhenunterschied der Lagen zwischen deren Füssen und deren Gipfeln verhindert ausserdem massgeblich eine Mechanisierung der Arbeiten im Weinberg.

### Laure Colombo

Die weltaufgeschlossene, junge und stets strahlende Winzerin, welche sichtlich ihren Spass daran findet, grosse Herausforderungen zu bewältigen, wurde buchstäblich im Weinberg geboren. Doch erweiterte sie sich ihren Horizont im Verlauf der Jahre. Ihre ersten beruflichen Tätigkeiten übte sie zunächst in Lille mit einem Wirtschaftsstudium aus. Anschliessend arbeitete sie in Unternehmen wie Disney World, Wine & Spirits Magazine, ... Sie wurde sogar Sommelière bei Alain Ducasse. Nachher studierte sie Weinbau in Bordeaux und arbeitete ein Jahr lang auf Château Haut-Brion. Ihr Diplom als Önologin erhielt sie an der renommierten Universität Montpellier. Seit 2010 unterstützt sie ihre Eltern, wobei sie zugleich ein eigenes Weingut aufbaut. Zum ersten Mal haben wir Laure Colombo im März 2013 im Rahmen der Fachveranstaltung „[Découvertes en Vallée du Rhône](#)“ ken-



Laure Colombo am 13. März 2013 in Mauves

nengelernt. Da wir erst am Ende der Veranstaltung „Saint-Joseph, Cornas et Saint-Peray“ in Mauves waren, wo diese stattfand, nahmen wir uns die Zeit, mit der jungen Winzerin zu sprechen. Ihre Intelligenz, ihr Sinn für Selbstmotivation, sowie nicht zuletzt, ihre herausragende Vorstellungskraft, was im Rhonetal alles noch möglich wäre haben uns dazu bewegt, am 18. Mai 2015 am Vinum Wine Battle teilzunehmen.

## Jean-Jacques Dubourdiu

Der Sohn eines Superstars, [Denis Dubourdiu](#), ist einer, welcher die Geschichte des Weinbaus in Bordeaux und in anderen prestigeträchtigen Anbaugebieten mitgestaltet hat, ja immer noch prägt. Aber nicht nur. Jean-Jacques Dubourdiu, den wir zum zweiten Mal treffen, übermittelt nicht nur den Eindruck, an den wiederkehrenden, universitätsbedingten Absenzen seines Vaters etwas gelitten zu haben, sondern auch eine tief verwurzelte Beziehung zu ihm zu pflegen. Eine idyllische Komplementarität? Wir sind davon überzeugt. Nach einem Wirtschaftsstudium an der Universität Bordeaux und einem Master an der [Kedge Business School](#) hat Jean-Jacques eine Weiterbildung am Bordelaiser Weininstitut abgeschlossen. In den Gesprächen, welche wir bisher mit ihm führen konnten, ist er uns als der perfekte Nachfolger seines Vaters vorgekommen. Bordeaux beruht auf einer hundertjährigen Geschichte und auf einem schlichten, edlen Stil, welcher den britischen Lords ganz und gar nicht missfallen würde. Jean-Jacques Dubourdiu, der auf Clos Floridène im Graves-Gebiet lebt, gehört eindeutig zu diesem Kulturkreis. In diesem Sinne unterscheidet er sich von Laure Colombo mit ihren bahnbrechenden Ideen.



v.l.n.r.: Rolf Bichsel, Laure Colombo, Jean-Jacques Dubourdiu und Barbara Schröder ©[Vinum](#)

## Die Rahmenbedingungen

Zwei Kontrahenten, ein Sieger. So lautet das Leitmotiv des Wine Battle. Bemerkenswert ist die Auswahl der Weingüter, welche einen Abend lang gegenübergestellt werden. Genauso wie letztes Jahr, als Alain Brumont, der geniale Schöpfer der Montus- und Bouscassé-Weine, durch Jean-Luc Thunevin, den ersten, offiziellen *Wine Garagist* aus Bordeaux, herausgefordert wurde.

In der Tat geht es an diesem Abend nicht um den Vergleich zweier sehr ähnlicher Weinlinien, welche wenn schon nur erfahrene Weinliebhaber ansprechen würde, sondern um die Eruiierung der Präferenzen des Publikums für ein Anbaugebiet oder für ein anderes. In diesem Sinne bekommt jede Teilnehmerin, jeder Teilnehmer einen Stimmzettel für jeden einzelnen, ausgesenkten Wein. Auf diesem Stimmzettel wird jedes Erzeugnis von schlecht bis sehr gut bewertet. Genau da wird das Spektakel spannend. Denn nach der Abstimmung durch das Publikum, werden beide Gäste, also an diesem 18.



©[Vinum](#)

Mai 2015 am Abend Laure Colombo und Jean-Jacques Dubourdiu, aufgeboten, das Ergebnis zu begründen und ein wenig von sich zu erzählen.

Die Gespräche an jedem Tisch laufen auf Hochtouren, denn jeder Wein wird unterschiedlich bewertet und akribisch beschrieben. Die spontane Mischung an den Tischen zwischen Wine Freaks und selbstdeklarierten Laien macht den Unterschied. Liebe ist ansteckend, die Liebe zum Wein natürlich. Es gibt schliesslich keinen Wein, der entscheidend besser ist als ein anderer. Auch kleinere Weine geraten ins Rampenlicht des Interesses. Auch vermeintlich kleinere Weine können begeistern. Und das haben sie an diesem Abend auch

gemacht. Denn, genauso wie Rolf Bichsel und Barbara Schröder jeweils die Auswahl der Weingüter treffen, welche am Big Bordeaux Anlass teilnehmen, gibt es auch im Rahmen des Wine Battle schliesslich keinen Verlierer. Wenn eine Winzerin oder ein Winzer grossartig arbeitet, verliert höchstens nur die Bewertung der Fachexperten an Bedeutung. Jeder von uns kennt diese Anekdoten der Experten, welche bis zum letzten Atem streiten... Wein ist Liebe, wir lieben nicht alle das Gleiche und so darf es auch sein. So muss es auch sein.

Last but not least gibt es einfach zu viele Weine auf unserer gemeinsamen Welt, damit jeder einzelne überhaupt mal bewertet wurde. Diskrepanzen? Ja, auch bei den Preziosen bestehen riesige Diskrepanzen. Vinifera-Mundi hat schon darüber geschrieben.

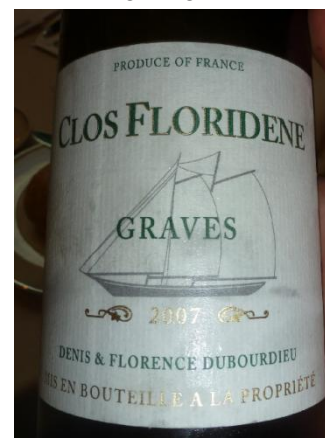
## Erste Runde: Die Weissweine

### Clos Floridène weiss 2007 vs. Condrieu „Amour de Dieu“ 2013.

Eine theoretisch schwierige Gegenüberstellung zwischen einer kontroversen Appellation und einem grossen Jahrgang für die Weissweine. Jedem Weinliebhaber ist es bewusst, dass die Weiss- und Süssweine des Jahrgangs 2007 in Bordeaux besonders gelungen sind. Über Condrieu denkt jeder, dass die Erzeugnisse dieser AOC oft unharmonisch, fett, ja sogar plump, und schliesslich unverdaulich seien. Zumindest bis zu einzelnen Ausnahmen wie La Doriane von Guigal.

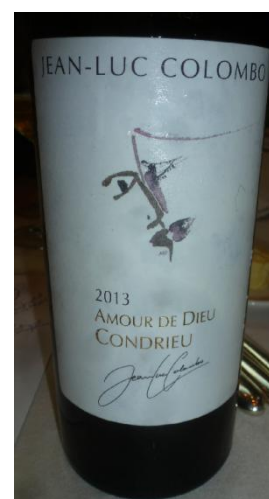
In Tat und Wahrheit hat das Spiel nicht stattgefunden. Laure Colombo gewinnt durch K.O. mit 221-202, doch kein technischer K.O. Es wäre wohl eher, als ob ein Thai-Boxer einen genauen Schlag aufgesetzt hätte, um die Durchatmung des Gegners zu verhindern. Das Publikum reagiert begeistert auf den Condrieu und die Bordeaux-Freaks sind dieses Mal in der Minderheit.

Der **Clos Floridène 2007** wirkt trocken, leicht überholzt, im Vergleich irgendwie eingengt, die Düfte nach Zitronen und Vanille wirken zwar fein und frisch, aber auch mit mittlerer Komplexität. Dieser gastronomische Wein ist zu jung und zeigt seinen echten, aromatischen Charakter noch nicht. Der Gaumen ist delikat und fleischig, wiederum trocken und erinnert in einem anderen Stil an den Doisy-Däene sec, welcher immer wieder positiv überrascht. Der Saft ist knackig und füllig, frisch und ausgewogen. Guter Abgang. Ein authentischer Graves. **17+/20** (88-89/100). Noch ein paar Jahre lagern.



Dieser Wein ist in der Schweiz nicht mehr erhältlich. In [Deutschland](#) kostet er ab €21.42 bei [TopCru](#).

Der **Condrieu „Amour de Dieu“ 2013** verführt, das ist Liebe auf den ersten Blick. Es ist, als ob man an einem frühen, sonnigen Frühlingvormittag im Obstgarten spazieren gehen würde. Weisse Früchte, noch nicht ausgereifte Aprikosen, weisse Birnen, aber auch blühende Zitronenbäume. Die Gäste an meinem Tisch sprechen von einer beeindruckenden Floralität mit weissen Blumen im Überschuss. Die Nase offenbart nicht nur eine tolle Frische, sondern auch Reintönigkeit und eine entfesselte Komplexität. Das heisst, eine Komplexität, bei welcher der Wein doch immer noch enorm viel Spass bietet und auch jeden Tag genossen werden kann. Dieser Wein ist voll präsent und keiner hatte ihn wirklich in dieser Form erwartet. Der Gaumen bietet wiederum eine köstliche, ausgefeilte Frucht, Ausgewogenheit und Eleganz sowie eine grossartige Frische. Man lässt sich gerne ein zweites Glas ausschenken. Laure Colombo sagt, ihre Mutter sei ihr Vorbild. Wein werde doch ausgebaut, um eine ideale Kombination zu einer Speise zu bilden. Frische, Geschmack und Raffinement müssen vorhanden sein. Also ein voller Erfolg. **17.5/20** (91/100).



Schweiz: Millesima, 500.- der Karton mit 12 Flaschen. Deutschland: Millesima, €510.- der Karton mit 12 Flaschen.

Jean-Jacques Dubourdieu fügt hinzu, der Clos Floridène würde zu Lachs perfekt passen. Wir stimmen mit ihm überein. Unsere Stimme hat aber Laure Colombo erhalten.

## Zweite Runde: 2012

Sechs Punkte trennen beide Kontrahenten in dieser Serie, Jean-Jacques Dubourdieu erhält 191 Punkten, Laure Colombo 185. Doch wirft Bordeaux ein paar Fragen auf. Verschiedene Gäste haben anscheinend einen klaren Sieg für Bordeaux erwartet... Frank Widmer, der 43jährige Koch des Park Hyatts, hat genau das Richtige gekocht, d.h. solche Speisen, welche die Weine sehr gut begleiten, ohne den einen auf Kosten des anderen zu bevorzugen. Eine gebratene Wachtelbrust mit weissen Spargeln und Bärlauch Risotto passt ganz



©Vinum

schön zu einem leichten Saint Joseph, genauso wie zu einem Cadillac, Côtes de Bordeaux. Beide Weine sind aus dem gleichen Jahrgang, 2012. 2012 ist unseres Erachtens unterschätzt in Bordeaux, während die Rotweine des französischen Rhonetals sehr gut bis hervorragend abgeschlossen haben.

Der rote **Château Reynon 2012** erweist sich als unkomplizierter, hemmungsloser Wein, der nur darauf wartet, genossen zu werden. Eine gute Frucht begleitet ihn von der ersten Nase bis zum Abgang. Sauber vinifiziert, bringt den Jahrgang und dessen Qualitäten gut zum Vorschein. Einfach geniessen. **16.5+/20** (86-87/100). Jean-Jacques Dubourdieu erinnert daran, dass Graves-Böden als die Wiege der Bordeaux-Weine gilt und dass diese, welche oft unterschätzt werden, nicht nur ausgezeichnete Preis/Qualitätsverhältnisse, sondern auch Geschmeidigkeit und viel Fleisch mitbringen. Wir stimmen mit ihm überein, dass ein Graves bestimmt einfacher als z.B. ein Saint-Estèphe mit einer Speise zu kombinieren ist.



Schweiz: Nicht (mehr) erhältlich. Deutschland: €10.60 bei [C&D](#).

Ein **Saint-Joseph** bleibt ein Saint-Joseph, also ein nicht zu unterschätzendes, doch unseres Erachtens dramatisch verkanntes Erzeugnis, und wir möchten für ausführlichere Informationen über die AOC gerne auf unseren Bericht über die Domaine Coursodon, vermutlich die Beste der ganzen Appellation, hinweisen. Die AOC ist so gross, dass es keine Einheitlichkeit in den Weinen gibt. Gewisse, insbesondere, wenn sich die Lieux-dits zwischen Mauves und Tournon befinden, stehen vielen Hermitage in nichts nach. Andere sind hingegen im besten Fall bekömmlich.

**Les Lauves 2012** ist ein süffiger Wein, bei welchem man sich keine Frage stellt. Unkompliziert, sympathisch, sauber vinifiziert, Es handelt sich klar um ein gelungenes, anspruchsloses Erzeugnis für den Alltag. Les Lauves übermittelt genauso wie der Reynon eine tolle, frische, runde Frucht, einen guten Körper mit Kontouren und einen rundum erfreulichen, gastronomischen Eindruck. Florale Komponenten ergänzen das Gesamtbild. **16.75+/20** (87-88/100).



Schweiz: Nicht mehr erhältlich. En Primeur kostet der Jahrgang 2013 270.- den Karton mit 12 Flaschen bei [Millesima](#).  
Deutschland: Dito, [€267.75](#)

## Dritte Serie: 2011

Laure Colombo übernimmt mit ihrem **Cornas Les Terres Brûlées 2011** wieder die Führung. Um zwei Punkte. 211 zu 209. Les Terres Brûlées entspricht dem Archetyp des geschmackvollen, zugänglichen Weins. Ja, Cornas kann auch köstlich sein und ist nicht mehr das, was es vor 20 Jahren war. Ein Cornas, die Brüder Clape werden das Gegenteil nicht behaupten, enthält Tannine in Hülle und Fülle. Was der Winzer anschlies-

send damit macht, ist dann eine andere Frage. Im Jahrgang 2011 erweist sich dieses Erzeugnis als geschliffen, ausgefeilt, präzise, mineralisch, wobei Röstaromen die Düfte ergänzen. Es ist nicht sonderlich komplex, dafür geschmackvoll. Dieser Wein, welcher nicht bei allen Teilnehmern Beifall findet, beweist, dass der Organisator zwar auch gigantische Weine ausschenken kann, doch der Genuss spielt die entscheidende Rolle. **17/20** (88-89/100).

Schweiz: [Millesima](#), 240.- die OHK mit 6 Flaschen. Deutschland: [Millesima](#), 245.- die OHK mit 6 Flaschen.

Der rote Graves **Château Haura 2011** erweckt die Sinne. Es handelt sich um ein klassisches Erzeugnis der Appellation, wobei dieses ein wenig einseitig wirkt. Die Nase zeigt sich floral und lasziv, aber bestimmt nicht komplex. Jean-Jacques Dubourdieu beschreibt den Haura als die Antithese im philosophischen Sinn des Floridène. Die Rebstöcke befinden sich auf echten Graves (Kieselsteinen), es gibt wie ein „contrat moral“, eine moralische Verpflichtung, zwischen dem Terroir und Dubourdieu. Last but not least handelt es sich um eine Assemblage aus 40% Merlot und 60% Cabernet Sauvignon, während sich die Rebstöcke des Terres Brûlées auf 20 Parzellen befinden. **16.75/20** (87/100).

Weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich.



## Vierte Serie: Alles nur Käse?

Ein roter Graves aus einem ganz grossen Jahrgang gegen einen sinnlichen Cornas. Clos Floridène 2009 gegen Les Ruchets 2007. Alles Käse? Nein, in dieser Serie haben sich die Teilnehmer des Anlasses ausschliesslich für beide Weine interessiert...

### Clos Floridène 2009

Selbstverständlich erkennt man unmittelbar die Unterschrift von Denis Dubourdieu. Seine Weine werden in erster Linie dafür gemacht, viel Genuss zu bieten. Der Begriff „Hedonismus“, passt bestimmt am besten.

Die Nase bietet eine durchaus anständige Komplexität mit generösen und frischen Düften nach perfekt ausgereiften, schwarzen Kirschen, Pruneau d'Agen und weitere dunkle Beeren, etwas Pflaumenmarmelade, Zedernholz, Würze, das Holz ist gut eingebunden, das Ganze wirkt sehr appetitlich, ja sogar raffiniert. Die mineralische Grundlage, eben Graves (Kieselsteine) ist gut erkennbar. Frischer, vollmundiger, eleganter Gaumen, wieder ist die Unterschrift von Dubourdieu klar vorhanden. Die Tannine sind rund, schmackhaft und präsent, der Jahrgang hat bestimmt auch dazu beigetragen. Guter Druck, harmonisch und mit der nötigen Säure ausgestattet. Macht heute Spass, kann also heute genossen werden. Wir sind definitiv keine Freunde der „Überlagerung“. Was bringt es denn, einen Wein längerfristig im Keller zu lassen, wenn er heute Spass bereitet? **17.25/20** (90/100).

Schweiz: Ab 21.50 bei [Vinotti](#). [Weitere Adressen](#). Deutschland: Ab €18.50 bei [Aux fins Gourmets](#).

### Cornas Les Ruchets 2007

Les Ruchets gilt als die Top-Cuvée von Jean-Luc Colombo. Die Rebstöcke sind mindestens 80 Jahre alt, gewisse erreichen sogar 100 Jahre und wachsen auf einem Granitboden heran. Les Ruchets ist ein steiles, nach Süd-Ostern gerichtetes Lieu-dit, welches direkt in die Gemeinde Cornas hineinragt.

Zwischenstand (Adam Parker)	Vorspeise	Erster Gang	Hauptgang	Käseteller
Jean-Jacques Dubourdieu	202	191	209	602
Lucre Colombo	221	185	211	617

©Vinum



Subtiles, komplexes und elegantes Bouquet mit dem klaren Syrah-Stempel. Schwarze Früchte, Gewürze und Kräuter, Pfeffer, Röstaromen, florale Grundlage (Veilchen?)... Üppiger, aber auch zugleich rassischer und frischer Gaumen, viel Saft und reife Tannine, das Holz lässt sich noch wahrnehmen, ist aber gut eingebunden, tolle Fruchtigkeit, Samtigkeit und Geschmack, ein nicht zu unterschätzender Wein. **17/20** (88-89/100). Schweiz: Nicht mehr erhältlich. [Weitere Jahrgänge](#). Deutschland: €49.95 bei [VIF](#). [Weitere Jahrgänge](#).

## Fazit

Das Wine Battle mit Laure Colombo und Jean-Jacques Colombo hat am 18. Mai 2015, also vor drei Wochen, stattgefunden. Die Zeit für eine Bilanz ist deshalb eingeläutet.

Die Kernfrage, welche eigentlich die Zustimmung für die Teilnahme an einem Anlass, nicht nur an einem Weinevent, beeinflusst, ist einfach: Was will die Person, welche sich die Frage stellt? Möchte sie grossartige Etikettenweine verkosten? Möchte sie einen tollen Abend verbringen und dabei eventuell neue Weinfreunde kennenzulernen? Möchte sie einfach die Haltung der Gäste gegenüber Erzeugnissen beobachten, welche offensichtlich überhaupt nicht zusammen passen? Möchte sie einfach zwei aufgeschlossene und spannende Weinpersönlichkeiten kennenlernen?

Wir haben es verstanden, es gibt keine universelle Antwort. Drei Wochen später bleibt die Stimmung an diesem spezifischen Abend einfach unvergesslich. In einem richtigen Battle gibt es mindestens einen geschlagenen. Bei Pontius Pilatus hat es nur Verlierer gegeben. Bei Rolf Bichsel und Barbara Schröder hingegen unzählige, glückliche Gesichter.

Autor: Jean François Guyard  
1. Juni 2015

Lektorat: Andi Spichtig

**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. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**