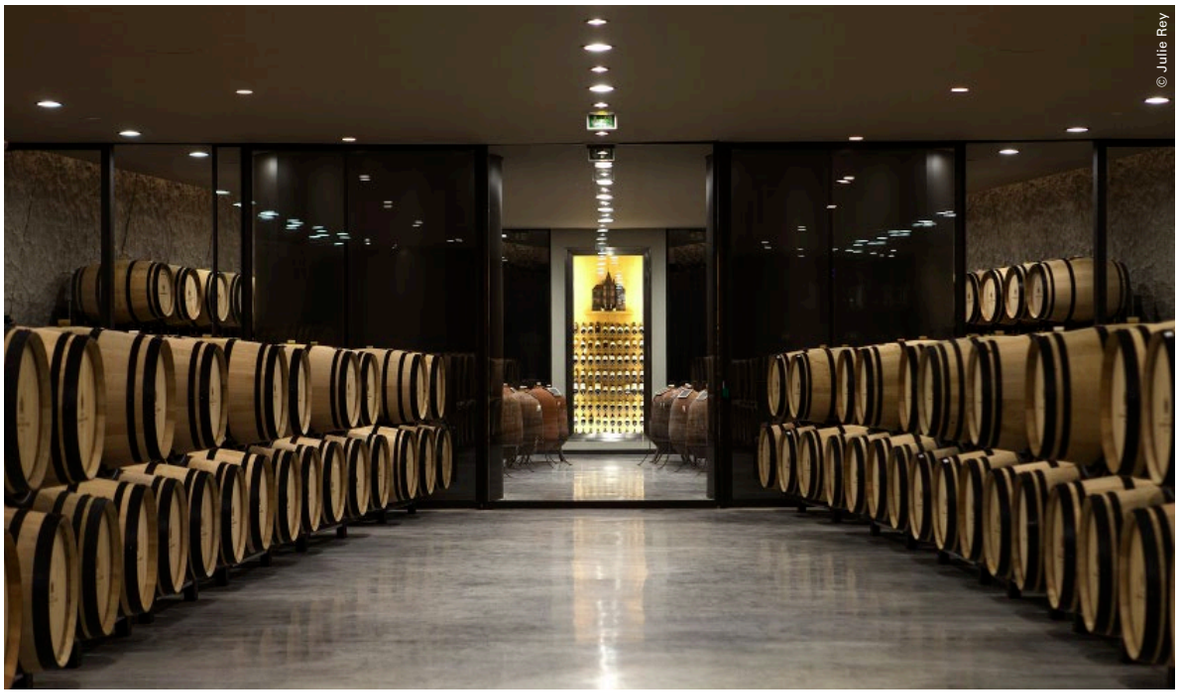

Der neue Weinkeller des Château Les Carmes Haut-Brion wurde vom renommierten Designer Philippe Starck entworfen.

Mit Geduld zum perfekten Genuss

Nena Morf

Bordeaux ist eines der berühmtesten und ältesten Weinbaugebiete der Welt. Welches ist das Geheimnis der Spitzenweine aus dem Südwesten Frankreichs? Der Besuch eines kleinen, aufstrebenden Weinguts mitten im Bordelais gibt einige Antworten.

«Das Weinbaugebiet Bordeaux ist sehr vielfältig und bringt eine enorme Palette von verschiedenen Weintypen hervor», sagt Sylvie Fleury, Verantwortliche für den Weintourismus des Château Les Carmes Haut-Brion. Das kleine Weingut ist ein aufsteigender Stern am Firmament der Spitzenweine aus Frankreich. Der Jahrgang 2014 etwa wurde von Antonio Galloni, einem weltweit anerkannten Weinkritiker, hochgelobt und mit 95 von 100 Punkten ausgezeichnet. Als einziges Château der gesamten Region liegt Les Carmes Haut-Brion praktisch in der Stadt Bordeaux selbst. Das umliegende Weinbaugebiet – auf Französisch Bordelais genannt – ist das grösste zusammenhängende Anbaugebiet für Qualitätswein der Welt. Hier gibt es rund 6000 sogenannte Châteaux – jene Weingüter, die den weltberühmten Bordeaux erzeugen. Sie produzieren auf 130 000 Hektaren 6 Millionen Hektoliter Wein pro Jahr. Das mit rund 5 Hektaren relativ kleine Château Les Carmes Haut-Brion wurde 2010 von der Groupe Pichet gekauft, einer grossen französischen Immobilienfirma. «Der Direktor Patrice Pichet ist ein grosser Weinliebhaber», so Sylvie Fleury, «zudem wohnt er in der Stadt Bordeaux gleich neben dem Weingut.» Die Immobilienfirma Pichet investierte seit dem Kauf viel in das kleine Château – und sorgte auf vielen Ebenen für Aufsehen bei Bordeaux-Kennern.

Nachhaltige Eindrücke

Ursprünglich wurden die Weingüter Château genannt, weil zum Land oft auch prächtige Schlösser gehörten. Heute ist im Bordelais ein Château nicht mehr unbedingt ein Gebäude, sondern vielmehr eine Weinmarke, die wie jede Marke gepflegt werden muss. Dazu gehört etwa auch die Architektur der Kellerräumlichkeiten, der sogenannten Chais. Diese müssen mittlerweile mehr erfüllen als ihren eigentlichen Zweck, die Lagerung des Weins. Sie sollen die Besucher nachhaltig beeindrucken und so die Einzigartigkeit der Châteaux unterstreichen. Auch das Château Les Carmes Haut-Brion kann neuerdings mit einem aussergewöhnlichen Chai punkten: «Die Groupe Pichet konnte den renommierten Designer Philippe Starck und den berühmten Architekten Luc Arsène-Henry für den Entwurf und den Bau unserer neuen Kellerräumlichkeiten gewinnen», sagt Sylvie Fleury. 2016 wurde ein schiffsähnliches Gebäude fertiggestellt, das sich

elegant in seine Umgebung einfügt. Auf der glatten Oberfläche spiegeln sich Himmel, Sonne und Wolken. «Wetter und Klima spielen eine enorm grosse Rolle im Weinanbau», sagt Sylvie Fleury. «Unser Chai nimmt diese Wichtigkeit auf, indem er das Wetter widerspiegelt.» Innerhalb des Gebäudes wähnt man sich im Bauch eines Schiffs, das Wein in grossen Holzfässern transportiert. Ein ganz eigentümlicher Geruch – leicht säuerlich bis intensiv süsslich – geht von den Fässern aus und erfüllt den spärlich erleuchteten Raum. Der 2016 produzierte Wein lagert im Chai, bis er in Flaschen abgefüllt wird.

Den einen gibt es nicht

Bordeaux liegt im Département Gironde im Südwesten Frankreichs. Das gesamte Weinbaugebiet Bordelais profitiert von den für den Qualitätsweinbau geeigneten Lagen der Gironde. Diese lässt sich in sechs unterschiedliche Gebiete – Médoc, Graves, Entre-deux-Mers, Libournais, Blayais und Bourgeais – einteilen. Sie alle liegen im Mündungsgebiet der Flüsse Garonne und Dordogne. Das milde atlantische Klima der Gironde, das Wetter und die Geologie sind wichtige Faktoren für die Qualität des Bordeaux-Weins. Die Gironde liegt nämlich mehrheitlich auf einem riesigen Kalksteinsockel, der je nach Region von unterschiedlich dicken Kies- und Sandablagerungen bedeckt ist. Dies ermöglicht den Reben eine tiefe Einwurzelung, während der darunterliegende Kalk für einen hervorragenden Wasserabzug bei Regen sorgt. «Indessen gibt es in der Bordeaux-Region deutlich mehr Unterschiede zwischen den Jahrgängen und den Weinen der einzelnen Châteaux als in anderen Weinbaugebieten», so Sylvie Fleury. Dies liegt auch an dem stark variierenden Mikroklima der Region – so wird mehrheitlich auf den äusserst dicken Kiessandkuppen, aber teilweise sogar auch auf feuchten Lehmböden Spitzenwein produziert. Denn allen Châteaux gemeinsam ist die Hingabe, mit der die Winzer Anbau und Produktion seit jeher zu perfektionieren suchen.

Die Region Bordeaux ist berühmt für ihre romantischen Châteaux auf den Weingütern. Das kleine Château Les Carmes Haut-Brion befindet sich nahe der Stadt Bordeaux.

Durstiges England

Das Weinbaugebiet Bordelais und die Handelsstadt Bordeaux blicken auf eine äusserst lange Geschichte zurück: Sie reicht zurück bis 56 n. Chr. Weil in England die Nachfrage nach hochwertigem französischen Wein gross war, florierte der Weinanbau im frühen Mittelalter stark. «Noch immer ist in England – aber auch in der Schweiz und in Belgien – die Nachfrage nach Spitzenwein aus Bordeaux sehr gross», so Sylvie Fleury zu den wichtigsten Absatzgebieten des Les Carmes Haut-Brion. Im Bordelais wurden dann Rebsorten entwickelt, die heute in der ganzen Welt berühmt sind; etwa Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc für die Rotweine, Sauvignon und Sémillon für die Weissweine. Die Qualität der Bordeaux-Weine ist das Ergebnis eines Fachwissens, das von Generation zu Generation weitergegeben und vom Weinberg bis in den Weinkeller stets perfektioniert wurde. Neben den Rotweinen mit ihrer intensiven roten Robe und den eher trockenen Weissweinen werden im Weinbaugebiet Bordeaux auch fruchtig-feine Roséweine und weisse Süssweine hergestellt, die als Aperitif getrunken werden, aber auch sehr gut zu Teigwaren passen.

Kombinationskunst

«Alle Bordeaux-Weine gehen aus einer ganz speziellen Assemblage hervor»,

Sylvie Fleury, Verantwortliche für den Weintourismus des Château Les Carmes Haut-Brion, ist geschult in der Degustation von Spitzenwein.

sagt Sylvie Fleury. Assemblage ist die Kunst, verschiedene Rebsorten so zu kombinieren, dass sie einander perfekt ergänzen. Die Cuvée ist dann die Zusammensetzung des Weins. Jedes Château hat seine eigene Cuvée, die meist konstant ist, aber auch – abhängig vom Wetterverlauf des Erntejahrs – variieren kann. Im Bordelais spielt das Verhältnis von Cabernet Sauvignon zu Merlot die entscheidende Rolle: Generell macht der Cabernet Sauvignon den Wein elegant und komplex, während der Merlot ihn weich, rund und vollmundig werden lässt. Dass aber auch eine ganz andere Cuvée zu einem Spitzenwein führen kann, beweist der Erfolg des Château Les Carmes Haut-Brion. Sein Rotwein hat einen aussergewöhnlich hohen Anteil der Sorte Cabernet Franc. «Die über 40 Prozent Cabernet Franc sind bei uns schon lange Tradition und gehören zum besonderen Charakter unseres Weins», so Sylvie Fleury. So gibt es für jedes Mikroklima und jede Geologie je nach den Wetterverhältnissen die ideale Zusammensetzung der Traubensor-

ten. Manche Mängel in Boden und Klima können nicht durch die Assemblage ausgeglichen werden, während andere zu aussergewöhnlich guten Kombinationen führen.

Ein über 160-jähriger Massstab
Dass die vielfältigen Bordeaux-Weine einer Ordnung bedürfen, wurde 1855 entschieden. Zur Weltausstellung von Paris führte Frankreich eine Klassifikation der Weine der Appellation Médoc ein. Das Gebiet Médoc in Südwestfrankreich umfasst auch das Bordelais. Die Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) war ein Schutzsiegel für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Frankreich und der Schweiz. Seit 2009 lautet die Abkürzung in Frankreich AOP – Appellation d'Origine Protégée. Bei der berühmten Klassifikation von 1855 wurden 61 Weine aus der Appellation ausgewählt, die als die besten galten. Diese wurden als Grands Crus Classés bezeichnet. Die Skala gilt bis heute und umfasst 5 Klassen – von den Premiers Crus bis zu den Cinquièmes Crus. Übrigens: Das Kriterium war erstaunlicherweise der auf dem Markt erzielte Preis. Nun, 150 Jahre später, gelten noch immer dieselben Regeln: Obwohl sich Experten einig sind, dass zum Beispiel der Sociando-Mallet qualitativ vielen klassifizierten Weinen in nichts nachsteht, wurde er nicht klassifiziert. Er erzielte den dafür erforderlichen Preis nicht. Nur ein einziges Mal, nämlich 1973, wurde ein Wein umklassiert: Der Mouton Rothschild stieg vom Deuxième Cru zum Premier Cru auf. Dies musste vom Landwirtschaftsminister persönlich genehmigt werden. Der Mouton Rothschild ist heuer, wohl nicht zuletzt dank dieser Umklassierung, eine der berühmtesten Château-Marken des Bordelais.

Gekonnt geschwenkt
Zum Besuch eines Weinguts gehört natürlich auch die Degustation. Sylvie Fleury entkorkt die Flaschen mit geübter Hand und erklärt dann den Ablauf, während sie den elegant geformten Spucknapf bereitstellt. «Es gibt klare Regeln, in welcher Reihenfolge Farbe, Nase und Geschmack des edlen Tropfens probiert werden – und wie das Glas geschwenkt wird, sodass der Geruch sich ideal entfalten kann», sagt sie. Weinkenner machen sich zudem Degustationsnotizen nach einem immer gleichen Schema. Dass Weingläser einen Stiel haben müssen, hat übrigens gute Gründe: Glas und Wein werden so nicht von der Hand erwärmt. «Vor allem lässt sich die Farbe besser begutachten», so Sylvie Fleury. Im Château Les Carmes Haut-Brion sind – wie es sein muss – Bar und Tisch im Degustationsraum weiss. «Man schwenkt das Glas sanft und hält es dann schräg über die weisse Fläche, um die Farbe in all ihren Facetten zu beurteilen», sagt Sylvie Fleury. Das Château Les Carmes Haut-Brion produziert zwei Weine. Sein Les Carmes Haut-Brion von 2011 lagerte 18 Monate im Barrique. Er ist laut Experten ein aussergewöhnlich grosser Wein, der länger als 20 Jahre trinkbar sein wird und in rund 5 Jahren seinen Höhepunkt erreicht. «Ein klein wenig Geduld muss man mit ihm noch haben, bis sich sein phänomenales Bouquet von schwarzen Beeren vollumfänglich entfaltet», sagt Sylvie Fleury. Die ideale Lagerzeit hängt immer vom Produzenten und vom Jahrgang ab – doch jünger als 5 Jahre sollte kein Bordeaux sein. Experten sind sich einig: Je hochklassiger der Produzent und der Jahrgang, desto länger ist die ideale Lagerzeit. Wer sich vergegenwärtigt, woher ein solcher Spitzenwein kommt, welches Wissen in ihm steckt und welch lange Geschichte ihm zugrunde liegt, der mag sich wohl gern noch einen Moment gedulden.

Welches Gericht zu welchem Wein?

© Nena Morf

Die 36-jährige Melanie Wagner ist Chef-Sommelière des renommierten Restaurants Schwarzer Adler in Vogtsburg im Kaiserstuhl. «Als Sommelière kümmere ich mich unter anderem um die Bestände im Weinkeller und das Angebot auf der Weinkarte», sagt sie. Das Restaurant Schwarzer Adler gehört zum Weingut Franz Keller und hat bereits seit 1969 einen Guide-Michelin-Stern. Berühmt ist es auch für sein enormes Sortiment an Spitzenweinen aus Bordeaux. «Zurzeit haben wir 2600 Weine auf unserer Karte», sagt Melanie Wagner. Sie muss sie alle kennen – dem Namen und vor allem dem Geschmack nach. Denn als Sommelière berät sie die Gäste bei der Auswahl. «Im Kopf kombiniere ich die verschiedenen Aromen der Gerichte mit jenen der Weine», sagt Melanie Wagner. Selbstverständlich entscheide aber letztlich der individuelle Geschmack: «Ich bin hier nicht dogmatisch – erlaubt ist, was schmeckt.» Aber auch das Schmecken müsse man üben. Reist Melanie Wagner etwa zur Weinverkostung nach Bordeaux, probiert sie an die 150 Weine am Tag: «Vor allem das genaue Erkennen der Geschmäcker und Duftnoten ist Trainingssache», so die erfolgreiche Sommelière. In Bezug auf die Kombination von Wein und Speise stehe zumeist die Frage im Zentrum: «Sucht man den Kontrast der Aromen oder deren Deckungsgleichheit?» Dabei geht man nicht nur von den Gerichten aus: «Wir haben oft auch Experten zu Gast, welche die Weine bereits telefonisch vorbestellen», so Melanie Wagner. «Natürlich stellen wir auch gern das passende Menü zum Wein zusammen.» Es kommt also auch vor, dass sich die Küche nach dem Wein richtet. «Hauptsache, die Aromenvielfalt kann sich perfekt entfalten!»