

Wein-Brief vom 12. März 2013

Themen: Domaines Clos du Caillou (Châteauneuf-du-Pape), Mayol (Luberon), Boudau (Roussillon).

Wichtig: alle neuen Weine, über die ich heute berichte, sind bereits an Lager und damit verfügbar!

Liebe Weinfreunde,

die erste Station meiner französischen Weinreise über Karneval führte mich nach Angers an der unteren Loire - über meine "Beute" dort lesen Sie in einem Wein-Brief Ende März. Von Angers aus bin ich quer durch Frankreich nach Avignon gefahren, um zwei meiner Domänen an der südlichen Rhône zu besuchen und die neuen Weine zu verkosten.

Zunächst aber habe ich **Véronique Boudau** am Samstag nachmittag in der Nähe von Angers getroffen und die aktuellen Weine der

Domaine BOUDAU Perpignan
Roussillon

verkosten können. Das war für mich äußerst praktisch, weil ich deshalb nicht von Avignon aus bis ins Roussillon fahren mußte; Véronique und weitere befreundete Winzer hatten die Verkostung an der Loire organisiert. Zur Zeit fehlten mir ja zwei wichtige Boudau-Weine: Le Clos und Tradition. Véronique hatte ihr komplettes Sortiment mitgebracht, darunter auch einen **neuen Weißwein**, der **2012 Le Petit Closí Blanc** (7,25 €) heißt: rein aus Maccabeu-Trauben gekeltert (aus einem gepachteten Weinberg, denn das Weingut verfügt als weiße Sorte selber nur über Muscat-Reben), ein Wein mit schöner Frische, dabei nur zarter Säure und animierender südlicher Frucht - eine schöne Ergänzung im Sortiment!

Mit der Boudau-typischen satten, klaren und überaus frischen Frucht strahlten **2011 Côtes du Roussillon 'Le Clos'** (8,50 €) und **2011 Côtes du Roussillon-Villages 'Tradition'** (9,50 €). Beide klar und deutlich Roussillon, Le Clos je zur Hälfte aus Syrah und Grenache, mit der wunderbaren Frucht, die so schön unkompliziert ist und doch so viel Tiefe hat! Während Le Clos in der *cuve* ausgebaut wird, reift Tradition teilweise in gebrauchten, alten Fässern. Auch der 2011er ist - wie immer - zu 65 % aus Grenache, zu 35 % aus Syrah gekeltert. Er hat mehr Struktur, ist etwas dichter, vielleicht ein bißchen "ernster" und besonders gut zu dunklen Braten geeignet - für mich ist das immer der ideale Wein zum Wild. Es ist ein in sich ruhender Wein mit wunderbarem Trinkfluß.

Infos & alle Weine vom Weingut in meiner Online-Weinliste www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf auf Seite **44!**

Fettddonnerstag war dann Reisetag nach Avignon, und am Freitag morgen habe ich von dort aus

Domaine Clos du Caillou Couthézon
Châteauneuf-du-Pape & Côtes du Rhône

besucht. Es war ein strahlender Tag mir stahlblauem Himmel und großartiger Sicht. Das heißt allerdings im Rhône-tal auch fast immer, daß der Mistral heftig bläst. So war es auch heute. Trotzdem war es ein herrlicher Tag mit Besuchen auf zwei Weingütern, die beide auf ihre Art denkwürdig waren. Es ist nicht jedem Weinfreund klar, daß die Arbeit des Weinhändlers manchmal überaus arbeits- und kostenintensiv ist. Aber Tage wie dieser sind auch kostbare Tage, die für viele Mühen entschädigen und große Freude an der Arbeit schenken!

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit

Jedenfalls war auf Clos du Caillou alles perfekt vorbereitet. Im Probierraum warteten die bereits abgefüllten neuen Weine bestens konditioniert auf mich, und von allen Weine, die noch in den unterschiedlichen Gebinden im Keller reiften, waren sorgfältig sogenannte Faßproben vorbereitet worden. So konnte ich in Ruhe den wunderbaren Jahrgang 2011 verkosten und natürlich die ersten Weine bestellen, denn mit den verschiedenen Côtes-du-Rhône-Weinen war ich ja auch nicht mehr gut bestückt.

Um es vorweg zu sagen, im Herbst kommen großartige 2011er Châteauneuf-du Papes, die jetzt noch nicht abgefüllt sind: 'Les Safres', 'Quartz' und 'Réserve', aber auch eine wunderbare neue Cuvée, rein aus Grenache, aus den jüngeren Reben des Gutes (wodurch gleichzeitig das Durchschnittsalter der Safres-Reben steigt!), in der 25-Euro-Klasse!

Beim **Côtes du Rhône Blanc** gibt es einen Jahrgangswchsel auf **2012**: ein saftiger Wein wie auch sein Vorgänger, auch mit diesen schönen floralen Aromen mit Noten von Pfirsich, ein Hauch Zitrus und etwas mineralischer als der 2011er (die Preise sind trotz der geringen Ernte unverändert, dieser Wein also 9,50 €). **2011 Côtes du Rhône 'Bouquet des Garrigues' Blanc** (12,50 €) zeigt in diesem Jahrgang eine schöne Fülle, die mineralisch unterlegt ist, in der Frucht finden wir Weinbergspfirsich und Holunderblüte, dazu einen Hauch Pampelmuse. Es ist ein Wein mit langem, sehr schönem Finale.

Beim **Côtes du Rhône Rouge** konnte ich nochmals **2011** nachkaufen, den viele meiner Kunden so schätzen. Aus diesem Jahrgang ist jetzt auch **2011 Côtes du Rhône 'Bouquet des Garrigues' Rouge** (12,50 €), mit Aromen von Wald-, Brombeere und Himbeere, dazu ein ganz zarter Hauch Cassis. Es ist ein herrlich würziger Wein, der mit warmer Frucht und eleganter Textur daherkommt - und einfach die Klasse dieser Spitzendomäne repräsentiert!

Als letzte Seite dieses Wein-Briefs ist die Original-INFO CAILLOU Januar/Februar 2013 beigelegt.

Wer französisch spricht, kann den Text selber übersetzen; auf jeden Fall ist er fachlich etwas erklärungsbedürftig, deshalb mein deutscher Text (nicht Übersetzung!), und davon haben auch die etwas, die nicht französisch sprechen:

Es wird berichtet, daß sich der Winter ohne die großen Frostschäden des letzten Jahres verabschiedet, und daß sich alle Mann trotz des schrecklichen Mistral mit dem Rebschnitt befassen.

In diesem Jahr ist der Rebschnitt anders als sonst. Es gibt Rebstöcke, die den schrecklichen Winter 2011/2012 teilweise überlebt haben, Wurzeln und Stamm leben noch. Die Stöcke, die "Glück gehabt haben", werden so geschnitten, daß das lebendige Holz wieder austreiben kann. Ob das tatsächlich funktioniert, wird sich bei jedem einzelnen Stock erst im Laufe des Jahres herausstellen. Zwei Bilder dokumentieren den Schnitt.

Dann wird über Reberziehung berichtet: auf der Domäne ist, wie in der ganzen Region, der sogenannte Gobelet-Schnitt üblich, eine der Arten der Reberziehung. Es handelt sich um eine Busch- oder Kopfrebe, die dem Klima und dem Mistral des Südens gut angepaßt ist. Auf der Info von Clos du Caillou finden Sie ein Beispiel, unterschrieben mit " Sans palissage ". Bei dieser Erziehungsform unterstützt ein kurzer Pfahl die Rebe und hält sie in Form, die Fruchtruten wachsen über Kopf. Die Alternative ist die Drahtrahmenerziehung ("Avec palissage "). Die Reben ranken bei diesem System an horizontal gespannten Drähten empor.

Infos & alle Weine vom Weingut in meiner Online-Weinliste www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf auf Seite **38/39!**

Den Nachmittag habe ich auf der

Domaine de Mayol Apt Luberon

von **Bernard Viguiere** verbracht. Während im Rhône-tal der Mistral mächtig blies, war es im Tal des Calavon bei Apt nahezu windstill: der Mont Ventoux und seine Vorberge bieten dem nördlichen Luberon Schutz vor dem Wind. Dennoch konnte ich vom Mistral profitieren: immer, wenn er weht, ist der Himmel blau und die Fernsicht phantastisch.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit

Als ich auf der Domäne ankam, war Bernard beschäftigt: mit der Abfüllung seines **2012er Luberon Rosé 'Clair'** (7,50 €), auf den er besonders stolz ist: er hat ihn mit seiner neuen, sündhaft teuren deutschen Weinpresse gekeltert und damit ein besonders gutes Ergebnis erzielt. Durch das schonende Pressen hat er einen hellen Rosé von bestechender Frucht und außerordentlicher Klarheit im provenzalischen Stil gemacht. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl, um seine Brillanz zu erhalten. Bernards Stolz ist absolut berechtigt, der Rosé ist klasse - und ich habe an diesem Nachmittag bei der Abfüllung geholfen!



Ein Eindruck von meiner aktuellen Reise: Blick von der Domaine Mayol (im Vordergrund sind deren Reben zu sehen) auf den schneebedeckten Mont Ventoux - bei klarster Mistral-Wetterlage!

Später haben wir erst eine Reihe von Weinen vom Faß (bzw. aus der *cuve*) probiert, dann auch Weine, die bereits auf Flaschen gezogen sind. Eigentlich war das nur eine Nachkontrolle der Weine, die Sie aus meinem Sortiment kennen und die ich immer bei Bernard nachkaufe. Neu war nur der **2011 Luberon Blanc (7,50 €)**. Er ist aus Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc und Clairette gekeltert und rein in der *cuve*, ohne Reifung im Holzfaß, ausgebaut. Neben einer angenehmen Würze zeigt er schöne Aromen von frischen Blüten, Melone und einem Hauch Apfel. Es ist ein zupackender Wein mit guter Kraft und Struktur.

Infos & alle Weine vom Weingut in meiner Online-Weinliste www.wein-kern.de/download/downdatei/weinlistekern.pdf auf Seite **40!**

Diesen kleinen Degustations-Film (auf französisch) habe ich über **2009 Luberon** von Bernard gefunden: <http://vimeo.com/52682470>

Übrigens können Sie alle neuen Weine aus diesem Wein-Brief in der Karwoche kosten: am 28. + 30. März!

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit

Infos Caillou

Janv- Fév 2013

Production

L'hiver est en train de passer tout doucement sur notre région, sans faire les mêmes dégâts dévastateurs que l'année dernière.

Les hommes s'affairent durant cette période hivernale à la taille de la vigne, tout en luttant contre notre terrible mistral.

Cette année on peut dire que la taille aura une allure bien différente des autres années. Les pieds de vigne à demi-mort (dû au grand froid de l'hiver 2011-2012), devront être repensés depuis leur base, grâce aux rameaux qui ont réussi à se développer sur la partie de bois encore vivante.



Avant



Après : Partie de bois sectionnée



La taille principale, utilisée au domaine ainsi que sur l'ensemble de l'appellation, est la taille en gobelet.

Le gobelet est constitué d'un tronc supportant des bras disposés dans l'espace. Leur nombre est variable, chacun portant généralement des coursons à deux yeux.

Ces vignes peuvent ensuite faire le choix d'un palissage pour faciliter le passage des engins, ou non si celles-ci se situent dans une zone très venteuse.



Sans palissage

La taille qui a commencé début décembre s'étalera jusqu'en mars pour ensuite laisser place au débournement.



Avec palissage (piquets + fil de fer)

Salons



Les premiers trimestres sont toujours bien chargés en salons. Cette année a commencé, avec le salon Millésime Bio, qui s'est déroulé fin janvier sur Montpellier. C'est notre troisième participation et le nombre de prospects qui nous rendent visite sur notre stand ne cesse d'augmenter.



Nous avons ensuite continué chez un de nos importateurs anglais sur Londres, début février. Un grand succès pour eux, puisque plus de 400 clients répartis entre professionnels et particuliers se sont déplacés pour cette grande dégustation qui s'est déroulée à l'hôtel du Westbury Mayfair.

Agenda

Salons à venir :

DECOUVERTES EN VALLEE DU RHONE :

Professionnels

Date : 11 et 12 Mars

Lieu : Palais des Papes d'Avignon

www.decouvertes-vins-rhone.com

Salon Privé Cave de REVEROLLE

(Suisse)

Date : 22 et 23 Mars

LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF-DU-

PAPE : Particuliers

Date : 6 et 7 Avril

Lieu : Salle Dufay sur Châteauneuf-du-Pape

www.lesprintempsdechateauneufdupape.fr

L'équipe du Clos du Caillou.