



# Lehrfahrt « Loire und Burgund »

20. bis 25. Mai 2007

**CHABLIS**

**SANCERRE**

**CHINON**

**SAVENNIERES**



Bericht: Erwin Eccli  
Fotos: Christian Rottensteiner, Franz J. Loacker und Erwin Eccli

## --- CHABLIS ---

21.05.2007



### Jean-Paul Droin

Selbstvermarkter im Chablis. Das Gebiet Chablis umfasst 6.800 ha Rebflächen, ca. 25 % der Trauben werden in Genossenschaften verarbeitet, den Rest verarbeiten je zur Hälfte Händler und Selbstvermarkter. Eine Genossenschaft produziert jährlich 6 Mio. Flaschen. Der Grundstückspreis für Rebflächen ist im Chablis 150.000 €/ha, bei 1<sup>er</sup> Cru sogar 900.000 €/ha.



Der Betrieb besitzt 25 ha der Rebsorte Chardonnay und produziert Wein seit 14 Generationen. Die meisten Weine werden im Holz vergoren, danach im Stahltank ausgebaut, der BSA wird durchgeführt. Im Anbau befinden sich verschiedene Klone, bei den alten Reben sind die Klone aber unbekannt. Der Betrieb hat 50 verschiedene Lagen, daraus resultieren 40 Vinifizierungen. Er verwendet Hefen, führt kein Batonnage durch, da Batonnage zuviel Fülle aber keine Feinheit gibt. Die pH-Werte der Moste bei der Ernte sind zwischen 3,0 bis 3,1. Die Gesamtsäure 4-5 g/l (in H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ausgedrückt). Die Hauptmärkte sind: F zu 35 %, GB, USA, Japan (6.000 Fl.). Es wird in 40 Staaten exportiert, aber relativ kleine Mengen. Der Betrieb verkauft auch nach Italien, hauptsächlich über einen Verteiler aus Venedig. Ein wichtiger italienischer Markt sind die Toscana und die Lombardei mit ca. 6.000 bis 7.000 Flaschen. Laut Kellermeister wird in F viel italienischer Wein getrunken, z.B. Barolo. Chianti hat hingegen einen schlechten Ruf.

**Die Weine** (Preise ab Hof für Wiederverkäufer):

Petite Chablis 2005: wächst auf Kalkböden, nur im Stahl ausgebaut, einfacher Wein,



fruchtig, Feuerstein, gute Säure, wird nach dem Grand Cru geerntet. 7,50 €

Chablis 2005: grauer Muschelkalk, gute Frucht, etwas vielfältiger, kein Holz ausgebaut, feine Säure mit guter Mineralität. 8,50 €

Chablis 1<sup>er</sup> Cru 2005: 50 % Vergärung im Barrique, die typischen Aromen und die Mineralität entstehen mit der Alterung. 12,00 €

Chablis 1<sup>er</sup> Cru 2005 Vaillons: laut ihm der typische Chablis, noch fruchtiger und intensiver, leicht Holz, wirkt ausgewogener in der Säure und im Holzeinsatz, gute Mineralität und Frische. 15,00 €

Chablis 1<sup>er</sup> Cru 2005 Mountmain: mehr Holz, muss noch reifen, hat gute Säure. 21,00 €

Chablis Grand Cru 2005: wird erst nach 7 Jahren interessant, ein wenig neues Holz, feine Frucht, mehr Fülle, geringere Säure, mehr Alkohol. 25,00 €

Chablis Grand Cru 2005 Grenouille: stammt aus einer Einzellage. Grenouille umfasst 9 ha, davon sind 7,5 ha im Besitz einer Genossenschaft. Der Wein ist etwas weniger mineralisch, hat mehr Holznoten und wirkt fetter.

Chablis Grand Cru 1998 Classic: sehr schöner Wein, frisch, gute Reife, Vanille, es wurde merkbar mehr Holz verwendet, der Wein ist aber trotzdem sehr interessant und wird laut Kellermeister in 10 Jahren besser sein.



Chablis-Weine sind mineralischer und weniger breit, da das Klima kühl ist. In den letzten Jahren wurde es aber wärmer. Der Weintyp dadurch auch anders. Die neuen Weine werden wahrscheinlich nicht so große Weine wie die alten. Der Kellermeister sieht den Klimawandel für das Gebiet positiv, da die Weine dadurch dem globalen Geschmack eher entsprechen können. Die Ernten sind immer frühzeitiger. Früher erntete man im Oktober, jetzt sogar im September. 2003 bereits Ende August. Man muss aber sagen, dass früher die Erträge um einiges höher waren: 60 bis 80 hl/ha. Heute 40 bis 50 hl/ha. Die Lagenklassifizierung wird trotz Klimawandel aufgrund der Wichtigkeit des Bodens nicht in Frage gestellt.

## --- SANCERRE ---

21.05.2007



### Didier Dagueneau

Der Betrieb umfasst 11,5 ha. Die Weinlese erfolgt in kleinen

Kisten, die Traubenselektion wird im Weinberg durchgeführt. Die Trauben werden in 700 Liter-Plastikkisten transportiert und gelangen durch den Maischetrog mittels Schwerkraft in die Rebel, dann sofort in die 30 HL-Pressen ohne Mazeration. Es soll soviel wie möglich ohne Pumpeneinsatz erfolgen. Man benutzt auch Trockeneis. Die Entschleimung erfolgt 10 bis 24 h lang bei ca. 10 °C statisch ohne Einsatz von Enzymen. Der saubere Most kommt dann zur Gärung (25 °C) ins große Holzfass. Es werden auch Fässer zu 320 bis 600 l verwendet, wobei unterschiedlich alte Fässer benutzt werden. BSA wird keiner durchgeführt, damit die Weine durch die Säure länger haltbar sind. Nach der Gärung werden die Weine nicht abgezogen, die Grobhefe wird bis zur nächsten Ernte aufgeführt.



Der Betrieb arbeitet konventionell, verwendet aber auch Methoden der biodynamischen Wirtschaftsweise. Einige Weine werden auch mit Drehverschluss gefüllt. Der Betrieb hat Flächen auch im Jurançon-Gebiet.



**Die Weine** (müssen reserviert werden, bis 2008 ausverkauft – wir haben aber trotzdem welche bekommen):

Blanc Fumé de Pouilly 2005: recht vegetal, Passionsfrucht, fruchtig, geradlinig, rassig mit markanter Säure. Der Wein wurde auch in Holz vergoren, das Holz ist aber nicht merkbar. Die Unterschiede zwischen den Weinen sind vor allem auf die Herkunftsparzellen zurückzuführen. Für die Vinifikation wird dieselbe Prozedur angewandt.

Pure Sang 2005: Reines Blut bedeutet „nervig“ bzw.

„nervös“. Dieser Wein ist komplexer, extrem dezent im Holz, etwas alkoholischer, hat eine gute Säure, leicht grasig, etwas

reduktiv nach „guter Sauvignon-Art“. 37,20 €

Buisson Renard 2005: sehr vielfältig, mineralisch.

Retronasal sehr groß. 37,20 €

Silex 2005: etwas mehr Holz, Aroma sehr komplex, zu Beginn leicht verschlossen, Feuerstein.

Jurançon 2005: 100 % Petite Manseng, sehr tolle Frucht, Holz merkbar, fein im Trunk, 110 g/l Restzucker. 65,20 € die 0,5 l Flasche.





## Domaine Serge Dagueneau et Filles

Serge Dagueneau, der Cousin von Didier, besitzt 18 ha Rebflächen, darunter auch 0,5 ha Chasselas. Die Vergärung erfolgt im Edelstahl, da auf Kalkböden die Weine von Natur aus fruchtiger sind. Deshalb braucht man kein Barrique. Zum Teil wird mit Hand gelesen. Es erfolgt Mazeration mit ganzen Beeren. Die Hälfte der Weine wird spontan vergoren, da der Einsatz von Trockenhefen zwar eine sofort merkbare, gute Aromatik bringt, die Weine aber weniger komplex werden. Spontan vergorene Weine sind etwas weniger fruchtig, dafür aber mineralischer. Die Weine werden zu Weihnachten ein Jahr nach der Lese gefüllt.

### Die Weine

Pouilly Sur Loire 2006: Chasselas 100 %, neutrale aber saubere Frucht, gute Säure, ca. 4 g/l Gesamtsäure (in H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ausgedrückt) aber eher aggressiv, da der Wein einfach und recht dünn ist.

Sauvignon blanc 2006 (Tankprobe): zarte, floreale Frucht, zu Beginn etwas reduktiv, im Mund recht nett aber wenig mineralisch. Nach der Gärung wurden zwei Abzüge und bis Dezember Batonnage durchgeführt. Dieser Wein zeigt die Stilistik einer kühlen Gärung.

Chardonnay und Pinot gris (Tankproben): beide Weine filigran und sehr ehrlich, fein zu trinken mit sauberer Aromatik.



Gamay (Tankprobe): violette Farbe, extreme Kirschrucht, feines Tannin aber hohe Säure.

Pinot noir 2005: einfacher Wein aber korrekt.



Abfülllinie mit „Warteschleife“ zum Ausdehnen der Korken

## Domaine Vacheron

22.05.2007



Der Betrieb ist seit 1997 zweifach biodynamisch zertifiziert, durch Demeter und Biodyvin. Er umfasst 46 ha, davon sind rund 42 bepflanzte. 31 ha mit Sauvignon blanc und 11 ha mit Pinot noir. Es werden Cu-Spritzungen mit 300 g/ha Cu durchgeführt. Man wendet auch Brennesselsud und Kräutertinkturen an. Die Brennesselsäcke werden ins heiße Wasser getaucht, wo sie einige Tage mazerieren. Die Mazeration soll nicht zu lange dauern, die Brühe soll frisch verwendet werden bevor sie zu stinken beginnt. Dieser Extrakt wirkt als Fungizid, da Brennessel Salizylsäure enthalten. Für den Pflanzenschutz werden auch Hornpräparate verwendet, wobei die Rohmaterialien, wie z.B. Dung, eingekauft werden. Der Betrieb wandte sich vom konventionellen Weinbau ab, da der Einsatz chemischer Mittel für den Anwender nicht gesund ist. Die Umstellung zur biodynamischen Bewirtschaftung erfolgte stufenweise über die organisch-biologische Wirtschaftsweise. Alle 10 Tage ist eine Behandlung notwendig. Im Gebiet regnet es auch 700 bis 1.000

mm pro Jahr, in der Vegetation ca. 200 bis 400 mm. Pro Parzelle werden je nach Empfindlichkeit verschiedene Strategien angewandt. Im Betrieb arbeiten vier Personen, er, der Vater, der Onkel und der Cousin. Alle arbeiten polyvalent.



Es wird die Ganztraubenpressung angewandt, ganze 6 Stunden lang dauert ein Presszyklus. Die Moste werden in vier Fraktionen getrennt, wobei die letzte Fraktion von Händlern meistens gekauft wird. Die Hektarerträge liegen für Basisweine bei 50 hl/ha und für Selektionen bei 30 hl/ha. Es werden ca. 200.000 Flaschen jährlich abgefüllt.

#### Die Weine

Sancerre 2006: aus zwei Parzellen, Kalkboden und Silex. Recht einfacher Wein, blumig, frisch mit guter Säure und Mineralität.

Sancerre 2005 Les Romains: intensive Nase, vegetale Richtung, Peperoni, tropische Früchte. Wächst auf Silex-Böden, 35-jährige Reben, ein eigenständiger Wein mit etwas Holz. 21,00 €

Pinot noir 2005: gute, frische, beerige Frucht, „nördlicher“ Typ, Tannin griffig, zu hart. 12,50 €

Pinot noir 2004 Belle Dame: neues Holz, etwas besser aber noch grobes Tannin. Entspricht eher dem Burgunder-Typ. 23,00 €

## --- CHINON ---

### Francois Chidaine



Der Betrieb bewirtschaftet 35 ha biodynamisch und ist über Ecocert und Biodyvin zertifiziert.

Ende April wird der Boden im Weinberg aufgerissen und Getreide eingesät. Er hat Rebflächen in verschiedenen Appellationen. Die angebauten Sorten sind Chenin blanc, Sauvignon blanc, Cabernet Franc und Cot (Malbec). Der Hektarertrag ist auf 35 bis 40 hl/ha beschränkt, auch wenn er bis zu 52 hl/ha und für Basisweine bis zu 62 hl/ha ernten könnte. Insgesamt werden ca. 200.000 Flaschen jährlich abgefüllt, es werden kleinere Traubepartien zugekauft. Die Hauptmärkte sind: 50 % im Ausland, vor allem EU, USA und Japan.

Im relativ kleinen Keller mit recht alter Einrichtung werden die Weine spontan vergoren. Die konstante Temperatur bei 12 °C lässt die Gärung sehr langsam ablaufen. Aktuell sind einige Chenin blanc noch in Gärung. Extrem lange Gärungen sind im Gebiet zwar nicht traditionell, es kommt aber in anderen Betrieben auch vor. Die Rebsorte Chenin blanc besitzt sehr niedrige HVS-Gehalte, das Niveau konnte der Kellermeister aber nicht nennen. Der Gärstart dauert ganze drei bis vier Tage. Der



Kellermeister setzt Hefen aus erfolgreichen Gärungen nur als „Reparaturhefen“ ein, jedenfalls sehr selten. Sauvignon gärt hingegen etwas schneller durch, meist sind diese Weine in zwei bis drei Monaten trocken. Die Weine werden im August gefüllt, damit die neuen Weine Platz haben. Der Betrieb besitzt aber auch einen anderen Keller. Acht Tage vor der Füllung werden die Weine zum ersten Mal abgezogen, vorher liegen sie auf der Grobhefe. Die Filtration erfolgt mit Kieselgur und danach steril. Traditionell werden 600 l Fässer verwendet, ansonsten werden die Weine mit Holznoten überbelastet. Ein Tonneau hat ca. 10 Lebensdauer. Einmal im Jahr werden die Fässer aus dem Keller hinaus getragen und der Keller ausgespült.

## Die Weine

Chenin blanc 2006: ein fetter Wein, dezente Holznoten, weich, mit guter Säure, 14 % Vol. Alkohol aber gut eingebunden.

Fassprobe Chenin blanc 2006 Bournais: der Wein ist noch in Gärung. Er hofft, dass er in einigen Wochen ausgärt, da er im August in die Flasche kommen soll.

Fassprobe Chenin blanc 2006: noch in Gärung, keine Spätlese, potentiell 15 % Vol., Trauben hatten etwas Edelfäule. Der Wein ist sehr fermentativ, er schmeckt wie ein Wein, der sich in Ausgärung befindet.



Fassprobe Sauvignon 2006: sehr trüb, oxidativ, obwohl der Kellermeister behauptet, der Wein sei reduktiv. Momentan ist der Wein im BSA, er will ihn jedoch in 15 Tagen füllen.

Sauvignon 2006 (Flasche): schön fruchtig, weich, es soll derselbe Wein wie die

Fassprobe sein, er wurde jedoch ca. Mitte März gefüllt. 3 g/l Restzucker und 14,5 % Vol. Alkohol.

Chenin blanc 2005: intensiver, weicher Wein, 5 bis 6 g/l Restzucker. Er brachte auch eine andere Flasche von einer anderen Lage, welcher mehr Feuerstein, Holz und Frucht zeigte. Der Wein ist noch nicht im Verkauf. Aktuell wird der 2004-er verkauft. Ein sehr üppiger Wein! 12,00 €

Chenin blanc 2002: mehr Säure, weniger Zucker, reife Nase, mittlere Qualität.

*Der Kellermeister öffnete eine Flasche nach der anderen. Die Unterschiede zwischen den Weinen waren eher klein. Alle Weine hatten alle dieselbe Stilistik. Wir konnten fast nicht mehr! Hilfe!*

Süßweine aus Chenin blanc: ab ca. 30 g/l Restzucker werden die Weine interessant. Sehr schöne Weine sind jene mit mehr als 90 g/l Restzucker.



## Bernard Baudry

23.05.2007

Dieser Betrieb besitzt 1,5 ha weiße und 30 ha rote Sorten. Es wird etwas auch dazugepachtet. Er arbeitet biologisch, ist

aber nicht zertifiziert. Gestern wurde Cu gespritzt, heute möchte er S stäuben, aber es ist zuviel Wind. Baudry bearbeitet den Boden, während der Nachbar die Fahrgassen begrünt. Die Reben sind teilweise chlorotisch. Es besteht außerdem das Problem der Erosion. Chenin blanc wird nieder erzogen um die Bodenwärme besser zu nutzen, während Cabernet Franc höher erzogen wird. Im Gebiet

Chinon existieren zwei Arten von Boden: in der Nähe des Flusses Vienne befinden sich Sandböden mit hohem Steingehalt und hier im Umkreis des Betriebes hingegen sind sand- und kalkhaltige Böden. Potentiell können die Reben unter Trockenstress leiden. Cabernet Franc-Reben waren am 15. Mai in Vollblüte. Weiter befindet sich hier nur noch Chenin blanc im Anbau. Es werden keine anderen Sorten angebaut, obwohl die Appellation Chinon auch bis zu 10 % Cabernet Sauvignon erlauben würde.



Im Keller setzte Baudry zu Beginn nur Inoxyfässer ein, heute auch Holzstander und Betonfässer ohne Epoxydharzauskleidung. Der reine Beton des Fasses wird vor der ersten Befüllung mit Weinsäure ausgestrichen. Der Betrieb hat große Probleme mit Korktönen. Er selber besitzt keine Füllanlage, es wird eine Firma beauftragt, die mit dem LKW im hier im Betrieb füllt. Der Keller besteht aus Sandstein, er besitzt aber auch einen anderen Keller in seinem Wohnort. Die Gärung erfolgt im Beton oder im Holzfass ohne Temperaturkontrolle. Cabernet Franc kommen dann zum BSA ins Barrique, wo sie ohne Abzug ein Jahr lagern. Danach erfolgt die Assemblage. Es werden gebrauchte Barriques aus Bordeaux und Burgund bei Vertrauenswinzern angekauft. Dreijährige Fässer kosten rund die Hälfte einer Neuanschaffung. Gute Fässer werden lange verwendet. Bei der Ernte arbeiten 50 Personen mit, in ca. 9 Tagen wird alles eingebracht. Der Betrieb exportiert nach: Deutschland, Schweiz, Spanien, Ungarn, Italien, Irland, Belgien, Luxemburg, Niederlande, Großbritannien, Brasilien, USA, Philippinen, Kalifornien, Australien und Japan.



## Die Weine

Chinon 2006: dieser Weißwein ist eher oxidativ, hat eine recht dunkle Farbe, ist trocken mit einer mittleren Säure. Der BSA wurde vollständig durch-

geführt (teilweise während der Gärung). Die Gärung dauerte bis zum Februar, da sie vom BSA inhibiert wurde. 13 % Vol.

Chinon Rosé 2006: leichte Cu-Farbe, spontan vergoren, lange Gärung, im Gaumen ausgewogen, die Frucht etwas verwischt. Es wird generell wenig SO<sub>2</sub> verwendet. Der Wein wurde eine Nacht lang ohne Zusätze entschleimt. 5,35 €.

Cabernet Franc 2006: Intensive Frucht. Leicht wilden Charakter und reduktiv. Könnte u.a. auch Brettanomyces oder Fehlgärung sein. Der Ausbau erfolgte teilweise im Holz, teilweise im Inoxtank. Er hat wenig Fülle und eher trockene Gerbstoffe. 6,65 €

Cabernet Franc 2005: fest vegetal, Peperoni, grün, kein Holz merkbar trotz Ausbau im großen Holzfass. Der Gerbstoff ist weicher, der Wein fülliger. Er sagt, dass dieser Wein erst in fünf Jahren gut sein wird.

Cabernet Franc 2005 Grezeaux: stammt von 50 Jahre alten Reben auf Sandboden. In 5 bis 10 Jahre alten Barrique gelagert. Dieser Wein wurde nicht filtriert und ein Jahr im Barrique, sowie vier Monate im großen Holz gelagert. Ein leicht größerer Wein, auch wenn die Tannine noch bissig sind. Nach der Gärung werden solche Weine noch 3 bis 4 Wochen auf den Trester gelassen, die Druckweine werden separat gelagert. 9,00 €

Cabernet Franc 2005 Croix Boissée: der Top-Wein des Betriebes. Auch grünliche Nase, nicht 100 % saubere Frucht, würzig, fast in Richtung Brett, noch hartes und grünes Tannin, leicht bitterer Abgang.

Cabernet Franc 2002 Grezeaux: im Geruch nicht sauber, leicht Brett, Tannin noch grün, keine Fülle.

Cabernet Franc 1997 Croix Boissée: etwas Brett, reif, oxidative Farbe, Tannin etwas rundlicher.



## Domaine de Beguineries

Der Betrieb wurde 1984 gegründet und umfasst 12 ha Rebflächen (11 ha RW und 1 ha WW), welche von Betriebsleiter selbst bearbeitet werden.

Den Beginn bereitete der Vater. Er definiert sich als ein „Handwerker“ und will bald auf biologische Bewirtschaftung umsteigen (ein Roundup-Kanister stand im Hof). Er will die Umstellung nicht aus kommerziellen Gründen vornehmen, sondern rein aus der Überzeugung, dass Bio besser ist und aufgrund der klimatischen Veränderungen etwas einfacher geworden ist. Im Betrieb werden zu 90 % Cabernet Franc angebaut (Chinon), ca. 7 % Cabernet Sauvignon und 3-4 % weiße Sorten. Seit

den 60er Jahren hat sich hier im Gebiet die Weinproduktion verdoppelt. Nun gibt es keine Pflanzrechte mehr. Laut ihm sollten ca. 20 % der Rebflä-



chen nicht zu den Appellationen dazugehören, sie sollten abgestuft werden. Die Appellation Chinon wurde 1937 ins Leben gerufen, es gab auch sog. Cru's, welche er persönlich als Lokomotiven für die Qualitätsproduktion versteht. Leider haben sich die Produktionsrichtlinien aber mit der Zeit gelockert um den Verkauf zu steigern. Chinon umfasst 19 Gemeinden in einem Umkreis von 20 x 30 km in der Nähe der Flüsse Vienne und Loire. Dieser Betrieb befindet sich im Herzen der Appellation. 2003 war ein Frostjahr. Verschieden Böden im Betrieb ergeben verschiedene Weine. Er ist der Meinung, dass er seine Qualität steigern könnte, wenn er von den derzeit üblichen 40 hl/ha nur mehr 25 hl/ha produzieren würde. Der Flaschenpreis müsste dann aber zwischen 15 bis 20 € liegen und dies ist für dieses Gebiet nicht möglich. Er meint, dass er momentan nur teilweise die angestrebte Qualität erreichen kann. Mit dem Klimawandel werden die Weine stets fetter. Er ist überzeugt, dass in ca. 20 Jahren das Klima hier ähnlich sein wird, wie es zurzeit in Bordeaux ist. Später könnte es auch wie das Klima Spaniens oder Nordafrika werden. Er sieht es sehr dramatisch. Im heurigen Jahr ist die Vegetation ca. ein Monat voraus. Während der 80er Jahre begann die Rebblüte am 20. Juni, heuer waren die Reben am 20. Mai in Vollblüte. Die Ernte wird voraussichtlich gegen 5. bis 10. September beginnen. In Frankreich wird leider zu wenig für den Klimaschutz unternommen, da die Staatskassen leer sind. In Frankreich gibt es derzeit ca. 3 Mio. Arbeitslose. Die Weine werden spontan vergoren. Die Alkoholangabe (13,9 % Vol.) auf einer Flasche ist laut EU-Recht nicht zulässig. In Frankreich muss man seit 2005 ein Symbol auf die Flasche anbringen, welches eine schwangere Frau darstellt und vor Alkoholkonsum während der Schwangerschaft warnt. Er kauft gebrauchte Barriques ein, da er die Weine fruchtbetont haben will. Die wichtigsten Märkte sind F, B und D. Es werden offene Weine in die USA verkauft. Vor drei Jahren gab es marktmäßig die

größte Krise. Damals wurden Alkoholkontrollen sehr streng durchgeführt. Gute Märkte wären die USA und China.

Die Ernte erfolgt maschinell, mit Maschinen vom Cousin. Es gibt im Gebiet auch Firmen, die in Lohnarbeit ernten.

### Die Weine

Rosé 2006: mittelmäßige Frucht, sauber, leicht süßlich im Trunk

Cuvée Terroir 2004: 100 % Cabernet Franc, nur im Stahltank ausgebaut. Blumig, fruchtig, gute Säure und markantes Tannin. Ein sauberer Wein. 5,00 €

Cuvée Terroir 2005: harzig, härter als der 2004er und leicht bitter.

Reserve de Satis 2004: aus einer einzigen Parzelle, kirschige Frucht, eher einfach im Mund, nordischer Typ, kleiner Wein. 6,75 €

Cuvée Vieille Vignes 2004: stammt von 35 bis 40 Jahre alten Reben aus verschiedenen Parzellen. Der Wein wurde 8 Monate in älteren Barriques gelagert. Er besitzt eine würzige Frucht, wirkt wärmer, im Trunk voller und weicher. 5,75 €

Reserve de Satis 2005: Fehlgärung, sonst potentiell schöner Wein. Schade! 6,75 €

Cuvée Vieille Vignes 2002: etwas reifer, Wein aus „normalem“ Jahrgang, reife Kirschfrucht. Der 2003er hatte einen betonten Pferdeschweiß-Ton. 6,25 €

Cuvée Elise 2004: durchschnittliche Frucht, griffiges Tannin. 2003er mit Brett ähnlich wie der vorherige Wein.

Cabernet Franc 1996: wurde vier Jahre im Barrique gelagert. Oxidativ, gezehrt, hat noch hartes Tannin. Wird sicher nicht besser!

Cuvée du Vent Fleuri 2006: ein Weißwein mit zwei Monaten Gärung im Barrique, leichte Frucht, mittlere Säure, sehr leichte Süße. 6,50 €

Chinon 2<sup>nde</sup> Vendange: mit Botrytis, im Duft merkbar, im Trunk gut süß, recht ausgeglichen. 10,50 €

Touraine moelleux: ist der dritte Erntedurchgang, mit 55 g/l Restzucker

Touraine liqueux: 120 g/l Restzucker, süß, fruchtig, recht netter Wein, nur ausgezupfte Trockenbeeren. 17,50 € / 750 ml



## Charles Joguet

Charles Joguet baut auf insgesamt 40 ha Rebflächen 37 ha Cabernet Franc und 3 ha Chenin blanc an. Pro Jahr werden 220.000 Flaschen gefüllt. Es werden keine Herbizide verwendet, die

Fahrgasse wird begrünt. 10 ha werden biologisch

bewirtschaftet (nicht aus kommerziellen Gründen), der Rest konventionell. Sollte die biologische Wirtschaftsweise erfolgreich sein, wird der Betrieb weitere Rebflächen auf Bio umstellen. Aktuell beginnt die Blüte, man ist im heurigen Jahr ca. zwei Wochen voraus. Normalerweise blühen die Reben Anfang Juni, die Lese beginnt in „normalen“ Jahren am 20. September, heuer potentiell im August. Man wurde erst mit dem Ausbrechen der Kümmertriebe fertig, welche auf 5 Triebe pro Rebe reduziert wurden. Bei der Ernte arbeiten ca. 60 Personen im Betrieb, wobei in 10 Tagen die Ernte eingebracht wird. Meistens ist Oidium die gefährlichste Krankheit, man führt fünf Behandlungen jährlich insgesamt durch. Außerdem drohen Esca und Eutypiose. Die Flavescence dorée ist kein Problem.

### Die Weine

Touraine 2005 Clos de la Plante Martin: Es ist ein Weißwein mit 11 Monaten Gärung. Solch lange Gärungen sind im Gebiet durchwegs normal. Der Wein ist sehr holzig, buttrig, 100 % Barrique. Trotz langer Gärung gut säurebetont und mineralisch.

Rosé: gute Farbe, lachsfarben, gute Frucht, Gärung mit Trockenreinzuchthefen bei 15 °C, zu 50 % aus gepressten Trauben und der Rest aus kurzer Mazeration. Der Most wurde mit Bentonit entschleimt, der Wein auch mit Bentonit eiweißstabilisiert.

Les Petite Roches 2005: saubere Frucht, griffiges Tannin. 3,6 pH-Wert. Normalerweise muss man zwei Jahre warten, bis der Wein trinkreif wird. Er wurde erst gefüllt, ab August soll er besser werden. Ausgebaut wurde er im Inoxtank und zum Teil mit Trockenreinzuchthefen vergoren.

Cuvée de la Coure 2005: spontan vergoren, nur Stahltank, ein dichter Wein mit guter Struktur, süße Gerbstoffe, im Trunk aber leicht bitter.



Cabernet Franc de Pied 2005: wärmere, würzigere Frucht durch den Holzeinsatz, gute Struktur, Holz im Trunk aber merkbar. Hat ein großes Potential! Die Rebanlage wurde vor 15 Jahren gepflanzt. Vor zwei Jahren kam die Reblaus und nun muss die Anlage gerodet werden.

Clos du Chene Vert 2005: stammt aus einer Anlage mit Böden aus lehmigen Sand. Es werden einjährige Barriques aus Burgund und Bordeaux verwendet. Der Wein besitzt eine eindeutige Brett-Note. Neue Fässer geben laut Kellermeister zu intensive Holztöne, einjährige Fässer kosten rund 200 bis 300 Euro.

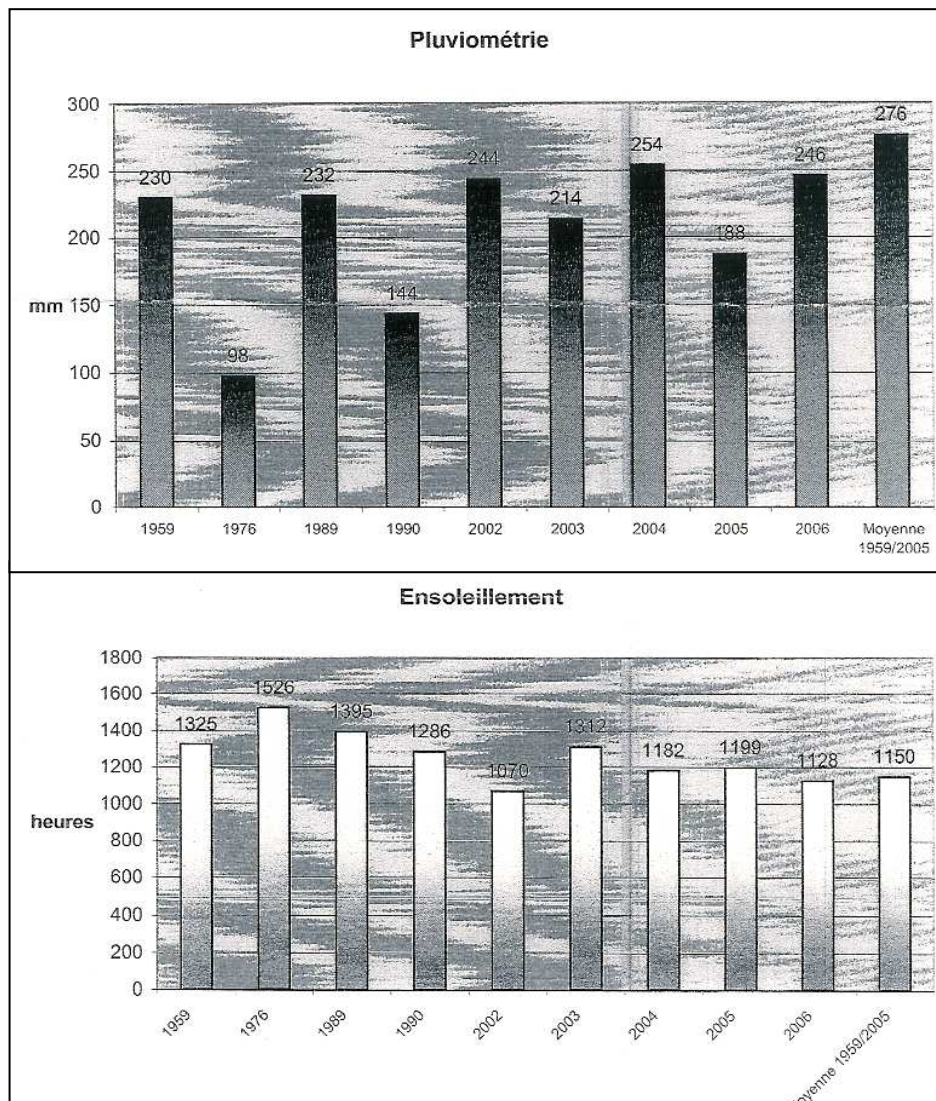
Cabernet Franc de Pied 2003: super Frucht, schön warmes Tannin. Ein eleganter, gelungener Wein!

Süßwein 2005 Le Clos de la Plant Martin: mit Botrytis, 20 Tage nach der ersten Lese, ca. am 20. Oktober mit 22 % Vol. potentiell Alkohol geerntet.



### Klimadaten in Chinon (21 März – 31 August)

... und Südtirol (Jahreswerte)



800 mm

1.898 h

## --- SAVENNIERES ---

24.05.2007



### Domaine aux Moines

Wir wurden von der Betriebsleiterin empfangen und durch den „Hundepark“ geschleust. Die Hunde waren mit uns nicht gerade zufrieden (und wir noch weniger). Der Betrieb wird von zwei Frauen geleitet und umfasst insgesamt 11 ha. Davon befinden sich 8 ha in der AOC Roche aux Moines und 3 ha in der AOC Savennieres. Die angebauten Rebsorten sind Chenin blanc und Cabernet Franc. Im Moment ist die Vegetation drei Wochen im Voraus. Im Weinberg erkennt man einige Reben mit Eutypiose, welches ein großes Problem im Gebiet ist. Es wird in drei Durchgängen geerntet, im Jahre 2005 wurde sogar fünf Mal durchgegangen. Die Weinbergssarbeiter sind Einheimische, meist Studenten (welche bei unserer Ankunft im Schatten Siesta machten – der Betriebsleiterin passte es ganz und gar nicht!).



*Nicolas Joly hat seine Anlagen in den benachbarten Parzellen. Er ist, laut Aussage der Madame, ein biodynamischer „Papst“ und segnet ab und zu seine Weinberge. Er ist in Frankreich nicht besonders beliebt. Laut Madame hat er die besten Parzellen, sie sind aber in schlechtem Zustand. Seine Anlagen befinden sich in der AOC Coulée-de-Serrant. Laut Madame bearbeitet er die Rebflächen mit Traktoren und hält Tiere für die Journalisten. Um Energien in den Rebflächen zu „sammeln“, hat er Menhire aufgestellt. Um die Hasen zu bekämpfen, hat er einen Hasen veräschert, seine Asche in Wasser dynamisiert und die Lösung ausgespritzt. Dasselbe tat er gegen Schnecken, aber ohne Erfolg.*

Die Rebflächen des Betriebes sind in wunderbarem Zustand und bis ins kleinste Detail gepflegt. Die Anlagen sehen völlig wie ein Park aus. Der Boden enthält Schiefergestein. Insgesamt werden ca. 30.000 Flaschen Wein (R+W) jährlich produziert und kosten zwischen 11 bis 15 Euro. Die Preise

sind hier im Gebiet ziemlich niedrig, da die Weine wenig bekannt sind. *Nicolas Joly verkauft seine Weine hingegen zwischen 10 bis 45 Euro, davon ca. 90 % im Ausland.* Es wird kein Barrique verwendet, da Holz nur eine Mode ist und keine Tradition. Cabernet braucht kein Holz, sondern Frische. Wenn Holz verwendet wird, dann nur altes. Die Weißweine führen keinen BSA



durch. Die Betriebsleiterin lässt sich beraten, der Berater ist bei der Ernte eine halbe Stunde pro Woche im Betrieb und kostet ca. 60 Euro pro Monat. Dazu kommen die Analysen.

### Die Weine

Savennieres-Roche-aux-Moines 2004: breit, reif, gute Säure, auch im Mund reif

Savennieres-Roche-aux-Moines 2005: etwas jugendlicher, frischer, wird sicher die Firne des 2005er bekommen. Beide Weine mit 20 mg/l SO<sub>2frei</sub> und 100 mg/l SO<sub>2ges</sub> gefüllt

Savennieres-Roche-aux-Moines 2005: weich, reif, Petrol-Ton

Savennieres-Roche-aux-Moines 1994 + 1992: mit dem Alter werden die Weine erst richtig interessant

## --- BURGUND ---

25.05.2007

### Domaine des Epeneaux Comte Armand

Der Betrieb umfasst insgesamt 9 ha in verschiedenen Appellationen. Die AOC Clos des Epeneaux ist ein Monopol des Betriebes. Aktuell ist die Blüte schon vorbei. Der Betrieb verkauft 15 % der Produktion in Frankreich. Der Kellermeister arbeitet seit 8 Jahren im Betrieb. Der Besitzer ist ein international bekannter Rechtsanwalt (Comte Armand). Der Betrieb arbeitet seit 15 Jahren biologisch, seit 7 Jahren biodynamisch.



Hier war es schwierig mehr Notizen aufzuschreiben, da wir „von der Fahrt müde“ waren.

### Die Weine

Volnay 2005:  
gestern mit 15 mg  
SO<sub>2</sub>frei und 60 mg/l  
SO<sub>2</sub>ges gefüllt.  
Aroma leicht nach  
Fehlgärung. Wird 6  
Monate Flaschenlagerung machen.

Auxey-Duresse 2005: feine Frucht, gutes Holz,  
griffiges Tannin, 35 hl/ha auf ca. 45-jährigen Reben.

Pinot noir verschiedene Fassproben: die Weine  
waren sehr fruchtig aber ziemlich vom Holz geprägt.  
Jene die bereits im Betrieb waren, hatten die Weine  
etwas anders – mit weniger Holz – in Erinnerung.



Ein großer Dank sei den Organisatoren ausgesprochen: vor allem **Franz Loacker**, **Peter Dipoli** und dem „directeur“ **Christian Rottensteiner**.

Vielen Dank auch an **Kurt Rottensteiner**, der uns den Navi namens „Susi“ zur Verfügung gestellt hat. Ohne Susi hätten wir sicher manche schöne Landschaften und einige „pique-niques“ versäumt.

Vielen Dank auch **allen, die mitgefahren sind**, denn wir hatten stets eine gute Kombination an Fachlichkeit, Kollegialität und Spaß immer dabei.