



Médoc (Bordeaux): Château Ramafort

1
Exklusiv für uns wurde Ramafort 2016 mit einem Werk von Claude Lorrain etikettiert: *Le Bouvier* wird als seine beste Radierung angesehen und gilt als einer der wichtigsten Landschaftsdrucke des 17. Jahrhunderts.

2
Im Barrique-Keller mit Direktor Andrew McInnes (rechts) und Magali Guyon (Zweite von links), Kellermeisterin von Ramafort. Sie war früher in derselben Position bei Lynch-Bages tätig.

Eines unserer bevorzugten Weingüter im Bordelais ist mit Sicherheit Château Ramafort in der Nähe von St-Estèphe. Zu seiner illustren Geschichte gehört, dass es unter anderem im Besitz der angesehenen Familie Charmolüe stand, der von 1896 bis 2006 auch Château Montrose gehörte. Später wurde das Gut von der berühmten Bankierfamilie Rothschild von Lafite-Rothschild erworben, die es wiederum in den 1990er Jahren an die Familie Charloux verkaufte. Seit 2009 führt der Schotte Andrew McInnes, Schwiegersohn von Gaëton Charloux, das Weingut mit einem *feu sacré*, das seinesgleichen sucht.

Andrew ist wohl das, was man gemeinhin ein «Original» nennt. Kein Besuch, für den er sich nicht ein amüsanter Intermezzo einfallen lässt, mit dem er uns überraschen kann. Vom Singen der Nationalhymne über die Unterweisung im Rebschnitt bis hin zum Verkorken von Grossflaschen – nichts bleibt vor Andrews Ideen verschont. Dieses Mal setzt er mich nach unserer Ankunft schnurstracks in die Kabine eines hochbauenden Traktors und fordert mich auf, ein paar Runden damit zu drehen.

Ungemein seriöser und durchaus lehrreich ist dann dafür die anschließende, umfangreiche Verkostung, die er auch dieses Jahr für uns vorbereitet hat. Denn neben seiner lebensfrohen Ader ist Andrew vor allem ein harter Arbeiter und insbesondere ein Verfechter bestmöglicher Qualität. Laufend investiert er in kompetentes Personal und in die Aufwertung seiner Rebberge. Es ist für ihn stets ein kleiner Triumph, bei Blinddegustationen den eigenen Wein in einer Reihe berühmter Grand Cru Classé zu enthüllen. Auch dieses Mal gelingt ihm der Beweis: Sein Ramafort 2016 kann mit sehr prestige-

3
Bordeaux hat sich zu einer attraktiven Metropole entwickelt. Seit der Pariser TGV-Anbindung vor einigen Jahren hat sich die Zahl der Touristen vervierfacht.

4
Andrew McInnes führt Château Ramafort mit grosser Kompetenz und Leidenschaft. Unter seiner Ägide wurde der grösste Lagerkeller des Médoc gebaut, der die Reifung der Weine bei optimalen Bedingungen ermöglicht.

reichen Gewächsen aus dem Médoc gleichziehen. «Interessant am Jahrgang 2016 ist», erklärt er, «dass ich anfänglich den 2015er höher eingestuft hatte. Erst in den letzten drei Jahren hat der 2016er sein wahres Gesicht gezeigt: Es ist ein grosser Wein, ähnlich konzentriert wie der Jahrgang 2010, aber viel zugänglicher und mit runden, geschmeidigen Gerbstoffen!»

Nach Andrews mässig gelungenem Spanferkel vom vorletzten Jahr bestehen wir dieses Mal resolut darauf, *nicht* von ihm bekocht zu werden und laden ihn stattdessen in unser hiesiges Lieblingslokal ein. Im Restaurant Saint-Julien geniessen wir ein prächtiges *Agneau de Pauillac* und verkosten dazu, nebst renommierten Crus aus Pauillac und St-Estèphe, den 2016er Ramafort. Er schlägt sich bestens. Wer einen preiswerten, exzellenten Bordeaux für jeden Tag sucht, wird von diesem Wein begeistert sein!



Mehr Informationen zum Weingut Château Ramafort.



Château Ramafort, Edition «Claude Lorrain» (rot) 2016
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Jugendliches Purpur; vielschichtiges, sich behutsam öffnendes Bouquet; sehr elegant und harmonisch am Gaumen, dichte, klassische Frucht, jugendlich, jedoch sehr zugänglich, mit abgerundeten Tanninen, schön strukturiert, langer Abgang. Genussbereit; ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 17.90 (ab Juli 23 Fr. 20.—)