



Bordeaux (Frankreich): Château Bauduc

1
Château Bauduc, eine Viertelstunde von St-Émilion entfernt.

2
Blick in den Park von Bauduc.

Mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass man den blumigen Erzählungen mancher Château-Eigentümer nicht immer vertrauen darf. Tatsächlich wurde ich in bezug auf den klimatischen Jahresverlauf des öfteren unverschämt angelogen. Deshalb ist es unverzichtbar, Leute vor Ort zu haben, die aufrichtig daran interessiert sind, den Dingen auf den Grund zu gehen, damit die Qualität des aktuellen Jahrgangs seriös beurteilt werden kann. Eine meiner wichtigsten Quellen für zuverlässige Hintergrundinformationen ist der Engländer Gavin Quinney. Er ist nicht nur Besitzer von Château Bauduc und leidenschaftlicher Winzer, sondern auch Journalist, der für mehrere englische Fachzeitschriften schreibt und Jancis Robinson mit Informationen aus erster Hand beliefert. In Gavins Leben dreht sich alles um das edle Getränk Wein. Als er Ende der neunziger Jahre nach Bordeaux kam, um alte Gewächse zu erwerben, verliebte er sich unsterblich in das kleine Weingut Château Bauduc, das er – zum Schrecken seiner Frau – auch kurzerhand kaufte.

Heute präsentiert sich Bauduc als regelrechtes Bijoux. Nach langen Jahren mühevoller Aufbauarbeit ist es Gavin gelungen, mit seinem Weisswein ein derart hohes Qualitätsniveau zu erreichen, dass von mir durchgeführte Vergleichsverkostungen mitunter sehr peinlich für renommierte Produzenten sein können. Seit Jahren schon wird Bauduc beim Michelin Dreisterne-Koch Gordon Ramsay als Hauswein ausgeschenkt und erfreut sich dort grösster Beliebtheit. Beim Rundgang durch die Reben erklärt Gavin sein Erfolgsrezept: «Entscheidend für die Qualität der Weissweine in unserer Gegend ist

3
Fruits de mer und Bauduc sind eine perfekte Kombination.

4
April 2017: Abendessen auf Bauduc mit Gavin Quinney (zweiter von rechts), seiner Frau Angela (zweite von links) und ihren Kindern.

es, den richtigen Zeitpunkt für die Lese zu erwischen. Das Jahr 2016 war diesbezüglich ein echter Glücksfall. Wer vor dem grossen Gewitter am 13. September geerntet hat, war ein Pechvogel, denn das dringend benötigte Wasser bewirkte später, dass die weissen Trauben deutlich frischer und aromatischer wurden. Wir haben erst zwischen dem 19. und 27. September gelesen und deshalb eine perfekte Reife erzielt. Für euren Sauvignon Blanc habe ich zudem nur die gesündesten Trauben und den «vin de goutte», den Freilaufsafft, verwendet.» So präsentiert sich auch der 2016er Bauduc grossartig und dürfte die Erfolgsgeschichte dieses Weines bei uns fortsetzen. Letztes Jahr waren die uns zugeteilten 20000 Flaschen innert kürzester Zeit ausverkauft. Wer einen äusserst schmackhaften, preislich sehr vernünftigen Sauvignon Blanc sucht, dem rate ich eindringlich, den Bauduc zu kosten. Er schmeckt absolut vorzüglich!



Château Bauduc (weiss, trocken) 2016 Bordeaux a.c. 100% Sauvignon Blanc

Betörendes, frisches Sauvignon Blanc-Bouquet; herrlich erfrischend am Gaumen mit hinreissender Frucht, grosser Eleganz und verführerisch trockenem Ausklang. Ein grandioser weisser Bordeaux – es gibt keinen Grund, renommierte, überbeuerte Châteaux zu berücksichtigen! Konsumbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2018.

Fr. 12.90 (ab September 17 Fr. 14.90)