



Médoc: Château Ramafort

1
Oktober 2025: Gespräch mit Kellermeisterin Magali Guyon.

2
Entfernen des Tresters aus dem Gärtank.

Ende Februar sind wir für einen Kurzbesuch in Bordeaux. Dabei zeigt sich einmal mehr, wie klein die Welt doch ist: Andrew McInnes' neue Freundin Claire Dawson stammt nicht nur wie er aus Schottland und lebt ebenfalls in Bordeaux, sie arbeitet seit kurzem auch für Château de La Rivière. Claire verfügt über beste internationale Beziehungen sowie enge Kontakte zu den Crus Classés und wird den Bekanntheitsgrad dieses hervorragenden Betriebs dank ihrer Verbindungen mit Sicherheit steigern. Beim Mittagessen im vorzüglichen Bistrot des Capucins teilt sie uns verstohlen mit, dass ihr Lieblingswein von Ramafort der 2012er in den halben Flaschen sei, von dem noch einige im unterirdischen Keller von Ramafort schlummern würden. Also bitten wir Andrew, uns eine solche auf Château Bauduc mitzubringen, wo wir uns alle am Abend treffen.

Stilistisch und klimatisch könnten die beiden Jahrgänge 2018 und 2012 kaum unterschiedlicher sein – und gerade deshalb ergänzen sie sich sehr schön. 2018 war im Bordelais ein Jahr der Extreme: Auf ein feuchtes Frühjahr folgte ein langer, trockener und sonniger Sommer, der hochreife, konzentrierte Trauben hervorbrachte. Ramafort gelang in diesem Jahr ein Ausnahmewein: charmant und zugänglich, zugleich kraftvoll und komplex – «wahrscheinlich der bis dato beste Ramafort», wie Andrew fast euphorisch ausführt. Glücklicherweise konnten wir noch die letzten 10000 Flaschen ergattern. Erst kürzlich schnitt der 2018er Ramafort bei einer NZZ-Blindverkostung von Bordeaux-Weinen unter 20 Franken als Bester ab.

3
Quai in Pauillac. Die Gemeinde ist Heimat von drei Premiers Crus und liegt ca. 20 Autominuten von Ramafort entfernt.

4
Andrew McInnes.

2012 hingegen war insgesamt kühler und anspruchsvoller, mit spätem Vegetationsstart und wechselhaftem Verlauf, sodass Geduld und eine strenge Selektion entscheidend waren. Nach einem feuchten Frühjahr folgte glücklicherweise ein prächtiger Spätsommer, der sich bis Ende September hinzog. Andrew erklärt: «Die Lese im Oktober erforderte ein sehr selektives Vorgehen. Schliesslich konnten wir nicht zuletzt auch dank der neu eingeführten optischen Sortiermaschine kerngesundes Traubengut verarbeiten. Ich bin selbst erstaunt, wie hervorragend sich der Wein entwickelt hat.» Wir sind derselben Meinung: Der 2012er in den halben Flaschen ist jetzt einfach umwerfend gut und herrlich zu trinken – ein gehobener, samtener Bordeaux, wie er im Buche steht!



Mehr Informationen zum Weingut Château Ramafort.



Château Ramafort (rot) 2012
3.75 dl (halbe Flasche)
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Leuchtendes Rubin; wunderbar reifes, erstaunlich nobles Bouquet; am Gaumen mit schöner Kraft, nuanciert, elegant und weich fließend, eine Charme-Offensive! Ein ausnehmend attraktiver Médoc mit langem, angenehm seidigem Finale. Jetzt köstlich zu trinken; im praktischen 3.75 dl-Format, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 9,80 (ab Juli 2026 Fr. 12.–)

Château Ramafort (rot) 2018
«Edition Meryon»
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Dunkles Purpur; vielschichtiges, noch jugendliches Bouquet; äusserst fein und ausgewogen am Gaumen; dichte, klassische Frucht; sehr gut ausbalanciert und harmonisch; kräftiger als der Vorgängerjahrgang; abgerundete Tannine, langer Abgang. Potential für weitere Lagerung; ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 17,90 (ab Juli 2026 Fr. 20.–)