



1



2



3



4

Rhône (Frankreich): <Baron Eugène>, Château de Montfaucon

1
Juni 2018: Besuch bei Rodolphe de Pins auf Montfaucon (links).

2
Ein Hochgenuss: Montfaucon und eine poularde de Bresse!

Obwohl bei unserem diesjährigen Besuch einmal mehr Kaiserwetter herrscht, begegnen wir Rodolphe de Pins von Château de Montfaucon mit einem leicht mulmigen Gefühl. Schon seit vielen Jahren degustieren wir mit ihm beinahe jedes Fass in seinem Keller und ergründen die feinsten Nuancen zwischen den verschiedenen Traubensorten, Eichenhölzern, Jahrgängen und der Verwendung von neuen oder gebrauchten Barriques. Aufgrund dessen wissen wir über die qualitativen Unterschiede der einzelnen Jahre ziemlich gut Bescheid. Aktuell steht der Jahrgang 2014 zur Debatte, der in der Rhône nicht einfach war. So hatte unsere Reise denn auch ursprünglich zum Ziel, Rodolphe möglichst schonend davon zu überzeugen, dass wir diesen Jahrgang gerne überspringen und direkt den 2015er importieren möchten.

Wie man sich doch täuschen kann! Als Rodolphe die für uns vorbereitete Spezialfüllung der besten Partien seines <Baron Louis> 2014 präsentiert, sind wir extrem überrascht. Er lächelt und sagt: «Offen gestanden dachte ich zu Beginn auch, dass es nicht einfach sein würde, den 2014er zu verkaufen. Der Jahrgang gilt im Châteauneuf-du-Pape als eher schwierig. Aber bei mir im Lirac ist das Gegenteil der Fall. Sämtliche Händler, die meine 2014er probiert haben, bestellten schon nach wenigen Wochen nach – und zwar oft gleich die doppelte Menge. Daher ist – abgesehen von eurem Wein – bereits alles ausverkauft.» Tatsächlich besitzt unsere Füllung eine äusserst verführerische Finesse, ohne dabei die Kraft der Rhône vermissen zu lassen.

3
Château de Montfaucon, gegenüber von Châteauneuf-du-Pape an der Rhône gelegen.

4
Angenehmes Hotel in Avignon: Le Prieuré Baumanière.

«2014 ist ein kühleres Jahr mit späterer Reife als üblich gewesen», erläutert Rodolphe. «Jenen Winzern, die grosse Erträge mit der Maschine eingefahren haben, gelangen fürwahr keine besonderen Weine, denn um eine gute Reife zu erzielen, war es unerlässlich, den Traubenbehang zu reduzieren. Ausserdem gab es am 15. September ein heftiges Gewitter, das die Qualität der Trauben beeinträchtigte. Ich habe jedoch meine gesamte Ernte bereits zuvor vollreif einbringen können. Die Trauben waren kerngesund und sehr aromatisch. Mein 2014er ist mir deshalb besonders lieb, und ich ziehe ihn im Moment dem noch verhaltenen 2015er deutlich vor.» Ohne zu zögern schliesse ich mich Rodolphes Meinung an: Der <Baron Eugène> 2014 ist ein delikates, köstliches Gewächs mit Kraft und einer beinahe burgundischen Noblesse. Ich versichere Ihnen: Der 2014er ist ein herrlicher Rhône-Wein!



**<Baron Eugène>, Vieilles Vignes (rot) 2014
Château de Montfaucon, Lirac a.c.
50% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault,
10% Carignan und 10% Mourvèdre**

Mitteltiefes Purpur; tiefgründiges, noch jugendliches Bouquet nach roten Beeren; absolut köstlicher, verführerischer, fruchtbetonter Geschmack, belebend und doch kraftvoll, mit einer kühlen, sehr noblen Aromatik. Ein exzellenter Wein – Gratulation! Genussbereit ab sofort, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 19,80 (ab Dezember 18 Fr. 24.—)