



Médoc: Château Grivière und Château Ramafort «Vn»

1
Oktober 2025: Besuch bei Andrew McInnes, Direktor Ramafort und Grivière.

2
Besichtigung der «Cathédrale».

Als wir Mitte Oktober auf Château Ramafort eintreffen, erwartet uns der bestens gelaunte Direktor Andrew McInnes mit einer freudigen Botschaft: «Obwohl die Erntemengen auch im 2025 tief liegen, sind wir mit der Qualität mehr als zufrieden. Nach dem herausfordernden letzten Jahrgang hatten wir nun eine ideale, trockene Reifeperiode, so dass die Trauben perfekt ausreifen konnten.»

Vor der umfangreichen, mit berühmten Crus Classés angereicherten Blindverkostung diverser Jahrgänge von Château Ramafort und dem zugehörigen Château Grivière, führt Andrew uns in den Keller. Dort reifen in vierzehn Metern Tiefe die besten Weine heran. In diesem spektakulären Raum, der wegen seiner Ausmasse und seines Gewölbes «La Cathédrale» genannt wird, herrschen mit einer Temperatur von konstant 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von rund 80 Prozent ideale Lagerbedingungen. Andrew führt aus: «Die «Kathedrale» ist weit mehr als ein Flaschenlager. Sie ist das Herzstück unserer Stilistik und erlaubt es, den Weinen eine ungewöhnlich lange Reife unter besten Voraussetzungen zu gönnen, was im Bordelais aus finanziellen Gründen leider selten ist. Das erklärt, weshalb ältere Jahrgänge von Grivière und Ramafort oft so wunderbar harmonisch wirken.»

In der Blinddegustation hat Andrew die Jahrgänge 2010, 2016, 2018 und 2019 von Ramaforts Flaggschiff «Vn» eingebaut, seiner absoluten Spitzencuvée, die nur in grossen Jahren abgefüllt wird. Unisono begeistert uns der inzwischen perfekt gereifte, volle und elegante

3
Mittagessen, begleitet von einem exzellenten Ramafort 2001.

4
Château Ramafort im Médoc.

«Vn» 2016. Dieser unbekannte Médoc dürfte selbst verwöhnte Bordeaux-Liebhaber, die ihre Keller mit renommierten und teuersten Gewächsen bestückt haben, sehr überraschen. Aufgrund der wirtschaftlichen Lage gelingt es uns zudem, einen Preisnachlass auszuhandeln. Daneben besticht einmal mehr der famose 2016er von Château Grivière mit seinem aussergewöhnlich verführerischen Geschmack. Nachdem ein Händler aus Grossbritannien seine Reservation nicht abgerufen hat, können wir glücklicherweise die letzten Flaschen für uns reservieren. Andrew erläutert: «Grivière besitzt etwas leichtere Böden und ist immer bereits früh charmant und zugänglich. Der 2016er ist einer der besten je produzierten Jahrgänge dieses Châteaus.»



Château Grivière (rot) 2016
Cru Bourgeois, AOP Médoc
60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpur; feines, reizvolles, vom Merlot geprägtes Bouquet; abgerundet am Gaumen, mit köstlicher Frucht; elegant und sehr anhaltend. Ein vorzüglicher, trinkbereiter Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis. Ab jetzt bis Ende 2028.

Fr. 16.90 (ab März 2026 Fr. 19.–)

Château Ramafort «Vn» (rot) 2016
Grand Vin, AOP Médoc
100 % Cabernet Sauvignon

Nobles, vielschichtiges Bouquet; am Gaumen voluminös und eindrucklich, mit dichter Frucht, reif und von betörendem Aromareichtum. Ein herausragender Bordeaux, der es mit besten Crus Classés aufnehmen kann. 1 Std. vor Genuss dekantieren. Ideal ab Mitte 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.

Fr. 59.– (ab März 2026 Fr. 65.–)



Mehr Informationen zu
Château Grivière.