



Bordeaux: Château Bauduc

1
April 2018: Apéro auf Château Bauduc. Rechts Gavins Frau Angela.

2
Ernte 2018 auf Bauduc: Einem feuchten Frühjahr folgte ein trockener Sommer und ein ungewöhnlich langer, warmer, äusserst regenarmer Bilderbuchherbst, der kerngesunde, sehr reife Trauben erbrachte.

Der frische, intensiv fruchtige Sauvignon Blanc von Château Bauduc ist ein höchst erfreuliches Phänomen. Seit wir ihn anbieten, findet er reissenden Absatz. Ich kann diese Begeisterung gut verstehen: Auch bei mir war er letzten Sommer der am häufigsten aufgetischte Weisswein. Bestimmt gibt es berühmte (und teure) weisse Bordeaux aus dem Graves, die ihn übertreffen. Aber die glasklare, belebende Frucht des Bauduc, der ganz ohne Barrique ausgebaut wurde, macht ihn zu einem äusserst inspirierenden Erlebnis. So mancher kostspielige weisse Bordeaux präsentiert sich massiver und zu stark vom Holz dominiert. Das macht diese Weine zwar zu guten Essensbegleitern, allerdings sind sie auch recht sättigend und das Limit ist oft bereits nach zwei kleinen Gläsern erreicht. Château Bauduc hingegen kann sowohl als Apéro beglücken als auch hervorragend zu leichten Speisen wie Spargel, Fisch oder Geflügel serviert werden.

Der Urheber dieses exzellenten Sauvignon Blanc ist nicht etwa ein Franzose, sondern ausgerechnet ein Engländer! Gavin Quinney ist ein absoluter «passionné de vin», der 1999 durch den Spontankauf eines Weinguts zum Winzer mutierte und mittlerweile als ernstzunehmende Kapazität in der Bordelaiser Weinwelt gilt, nicht zuletzt deshalb, weil er jedes Jahr seinen «vintage report» zur klimatischen und qualitativen Entwicklung des aktuellen Bordeaux-Jahrgangs in verschiedenen Fachzeitschriften veröffentlicht. Ganz abgebrochen hat er die Brücken nach England freilich nicht, schliesslich verkauft er dort einen Grossteil seiner Produktion. Ihn auf den «Brexit» anzusprechen, ist der Stimmung indes abträglich.



27. März: Gavin Quinney in der Selection Schwander Zürich

3+4
September 2018: Gavin mit uns im Restaurant Gordon Ramsey in London.

Da wird aus dem sonst so friedlichen, britisch-vornehmen Gentleman ein zorniger Weinbauer, der seine Landsleute nicht mehr versteht.

Im September letzten Jahres betätigt sich Gavin auch als Reiseführer und begleitet uns nach Südengland, wo wir den exzellenten Schaumweinproduzenten Coates & Seely besuchen. In London machen wir einen Zwischenhalt in einem der berühmtesten englischen Restaurants: dem Michelin-Dreisterne-Lokal von Gordon Ramsey. Château Bauduc fungiert dort seit über fünfzehn Jahren als Hauswein. Wie wir hochofren feststellen, behauptet er seinen Platz auf der umfangreichen Weinkarte zwischen namhaften, atemberaubend hoch kalkulierten Bordeaux. Bauduc ist der mit Abstand günstigste Wein und wir gönnen uns mit grösstem Vergnügen ein Gläschen!



Château Bauduc (weiss) 2018 Bordeaux a.c.

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon

Helles Gelb; betörendes, an reife Zitrusfrüchte erinnerndes Bouquet; am Gaumen klar und reintonig, mit einem Strauss frischer, fruchtiger Aromen, dabei angenehm trocken, mit guter Mineralität und mundwässerndem Ausklang. Ein wunderbarer Sommerwein! Ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 13,60 (ab Juli 19 Fr. 15,20)