



Bordeaux (Frankreich): Château Bauduc

1
April 2018: Gavin und Angela Quinney in der Küche.

2
Blick auf einen Rebberg von Bauduc. Die Domäne liegt in der Nähe von St-Émilion und umfasst 25 ha Weinberge, wovon 11 ha mit Sauvignon Blanc bestockt sind. Die Pflanzdichte beträgt 5500 Stöcke/ha, in der Gegend üblich sind 3000 Stöcke/ha.

Bei meiner diesjährigen Rundreise im Bordelais anlässlich der Fassverkostungen der 2017er Bordeaux habe ich erneut das grosse Vergnügen, von Gavin Quinney begleitet zu werden. Gavin zählt zu den am besten informierten Fachleuten in Bordeaux und ist mit seiner trockenen, britischen Art ein Lichtblick. Weil er sämtliche klimatischen Beobachtungen präzise protokolliert, ist er der ideale Ansprechpartner, wenn es darum geht, den detaillierten Wetterverlauf in Erfahrung zu bringen.

Dass er nicht nur ein profunder Kenner der berühmten Crus Classés ist, sondern auch ein brillanter Winzer, erweist sich in den Vergleichsdegustationen seines weissen Bauduc mit der gesamten Riege der namhaften weissen Bordeaux. Wie jedes Jahr verkostete ich neben den Rotweinen ebenfalls sämtliche Weissweine der berühmten Châteaux, darunter auch solche, die für weit über 100 Euro pro Flasche *en primeur* angeboten werden. Und ob Sie es mir glauben oder nicht: Der unbekannte Sauvignon Blanc von Bauduc braucht sich vor dem Vergleich mit den berühmten Crus Classés nicht zu scheuen. Der Hauptunterschied zu diesen liegt in erster Linie darin, dass Bauduc den fruchtbetonten Geschmack der Sauvignon Blanc-Traubensorte glasklar und ohne Barriquenote wiedergibt, weil er ausschliesslich im Stahltank gelagert wurde. Die exzellente Qualität von Bauduc brachte es denn auch mit sich, dass wir letztes Jahr 32000 Flaschen in Rekordzeit verkauften – mehr erhielten wir leider nicht.

«Für die Traubenqualität entscheidend ist unter anderem auch die hohe Pflanzdichte der Rebstöcke», erklärt Gavin. «Sie reduziert den

3
Bauduc ist seit über 15 Jahren der Hauswein im Michelin-Drei-Sterne-Lokal Gordon Ramsay in London.

4
Blick auf Château Bauduc.

Behang pro Stock deutlich. Die Klärung des Traubenmostes vollziehe ich bewusst sehr langsam mit einer natürlichen Sedimentation, und für die Vergärung lasse ich mir zwei bis vier Wochen Zeit. Manchmal wundere ich mich über gewisse Châteaux, denn viele haben zwar pompöse Empfangshallen, aber keine gekühlten Lagerräume!» Gavins schlichte Keller sind vollklimatisiert und garantieren auch bei hochsommerlichen Temperaturen perfekte Bedingungen. Nach dem Rundgang durch den Betrieb lädt er uns zum Abendessen ein. Sein Côte de Boëuf ist absolute Spitzenklasse und der 2000er Ducru-Beaucaillou, den er dazu serviert, schmeckt ebenfalls hervorragend. Dank unserer langjährigen Freundschaft können wir Gavin überreden, uns 30000 Flaschen seines herrlichen Sauvignon Blanc zu überlassen, obwohl er wegen des Frosts im Frühjahr lediglich 50000 Flaschen erzeugt hat. Ich bin sicher, dass auch dieser Jahrgang im Nu ausverkauft sein wird.



**Château Bauduc (weiss, trocken) 2017
Bordeaux a.c.
92% Sauvignon Blanc, 8% Sémillon**

Köstliches, intensives Sauvignon Blanc-Aroma; unheimlich verführerischer, fruchtiger Geschmack von grosser Eleganz und herrlicher Frische, mit angenehm trockenem Abgang. Ein superber, weisser Bordeaux und der perfekte Sommerwein! Konsumbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2019.

Fr. 13,60 (ab September 18 Fr. 15,20)