



Bordeaux (Entre-deux-Mers): Château Bauduc

21. März: Gavin Quinney in der Selection Schwander Zürich

1
Januar 2020: Im «Le Caffe Cuisine» in Branne mit Angela und Gavin Quinney. Gavin war Mitinitiator für die Bordeaux-Selection und begleitete mich auf der ganzen Reise.

2
Bauduc passt nicht nur zum Apéro, sondern auch hervorragend zu Fisch.

Mit dem 2018er Bauduc schaffte es der brillante Winemaker Gavin Quinney, den bis dato gefragtesten Weisswein der Selection Schwander zu überrunden und den Platz des meistverkauften Weissweines zu erobern. Obwohl wir bereits Ende Februar eine grosse Menge bestellt hatten, mussten wir stets um Nachschub besorgt sein. So verkauften wir vom 2018er schliesslich 60000 Flaschen; das ist mehr, als ganz England abnahm. Der Erfolg dieses Weines überrascht indes nicht: Der fruchtige, verführerische, glasklare Geschmack ist einfach köstlich und der Preis so attraktiv, dass es kein Argument gibt, auf ein Glas Bauduc zu verzichten.

Der Hauptgrund dieses Erfolgs ist sicher Gavins aussergewöhnliche Passion für Wein. Ich kenne wenige Leute, die ihr Leben so der Welt des Weines verschrieben haben. Deshalb war Gavin auch eine grosse Hilfe bei der Zusammenstellung der unzähligen Musterflaschen für die Selektion unserer aktuellen Bordeauxofferte. Nicht zuletzt seinem fast schon fanatischen Weinspleen ist es zu verdanken, dass wir qualitativ derart überzeugende Bordeaux aufstöbern konnten! Bei seinem eigenen Wein geht er gar mit noch grösserer Leidenschaft ans Werk und versucht von Mal zu Mal, die Messlatte ein bisschen höher anzusetzen.

2019 war ein ausgezeichnetes Weissweinjahr für Gavin und seine zwanzigste Ernte auf Bauduc. Er sagt: «Die Jahrgänge 2018 und 2019 sind sich recht ähnlich, 2019 ist vielleicht ein wenig kräftiger ausgefallen. Beide hatten einen relativ feuchten Frühling und einen heissen, trockenen Sommer. Der September 2019 war prächtig und wir ernteten perfekt ausgereifte, kerngesunde Trauben. Unser Reb-

3
Château Bauduc in Créon.

4
Erntebild des vorzüglichen Crémant 2016: Links Angela Quinney, rechts Tochter Georgie.

bergchef Daniel Gauvin, der seit 35 Jahren auf Bauduc ist, war hell begeistert und findet es das bislang beste Jahr.»

Nach der Degustation serviert uns Gavin schmunzelnd einen leichten, delikaten Schaumwein, der uns hervorragend mundet. Es ist ein Crémant de Bordeaux – ein nach Champagnerart erzeugter Schaumwein – aus Sémillon-Trauben. Gavin erklärt: «Sauvignon Blanc wäre zu aromatisch gewesen, Pinot Noir und Chardonnay sind nicht erlaubt, aber der Sémillon passt ausgezeichnet. Wir haben die Trauben sorgfältig von Hand gelesen, im Stahl vergoren und danach einer zweiten Gärung in der Flasche unterzogen. Zu guter Letzt liessen wir den Schaumwein wie einen hochwertigen Champagner 27 Monate auf der Hefe reifen.» Gavins Crémant ist vorzüglich – der einzige Nachteil: Die Produktion ist viel zu klein!



Film zum Weingut
Château Bauduc



**Blanc de Blancs Bauduc brut 2016
Crémant de Bordeaux a.c.**
100% Sémillon

Helles Gelb; feines, florales Aroma; leicht, beschwingt, mit feiner Frucht, sehr verführerisch, angenehm trocken im Abgang. Nur 11% Alkohol. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

Fr. 19.80



**Château Bauduc (weiss) 2019
Bordeaux a.c.**

95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon
Feines, intensives Sauvignon Blanc-Aroma; betörender, äusserst attraktiver Geschmack, frisch, aber dennoch abgerundet, sehr anhaltend. Köstlich! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 13.60 (ab Juni 20 Fr. 15.30)