



Médoc: Château Ramafort

1
Château Ramafort verfügt in der Nähe von St-Estèphe über 32 ha Rebberge mit hochwertigen Kiesböden. Das an Lafite Rothschild erinnernde Etikett stammt noch aus der Zeit, als Ramafort zur Lafite-Gruppe gehörte, die stark in das Château investierte.

2
September 2020: Der Direktor Andrew McInnes (links) zeigt uns «unser» Weinfass; ein besonderer, im Barrique vergorener Wein.

Als wir Château Ramafort letzten Herbst besuchen, treffen wir mitten während der Erntezeit ein. Überall schwirren Lesehelfer umher und der unverwüsthliche Weingutsdirektor Andrew McInnes treibt die Schar mit seiner vergnüglichen und humorvollen Art zu Höchstleistungen an. (Von herrlichem schottischem Humor geprägt sind übrigens seine für uns verfassten Kurzfilme: <https://www.selectionschwander.ch/videos/ramafort>.) Aber nicht nur seine Mitarbeiter müssen etwas leisten. Auch die frisch angereisten Gäste bekommen einen Eimer und eine Rebschere in die Hand gedrückt und werden unmissverständlich angewiesen, selbst im Rebberg tätig zu werden, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Jeder von uns muss mindestens einen Behälter mit Trauben füllen, bevor er pausieren und sein Erntegut anschliessend im Gärkeller der kritischen Begutachtung durch Andrew McInnes unterziehen darf. Der gestrenge Meister belohnt uns nach erfolgreich bestandener Prüfung mit der Besichtigung eines nur für uns speziell im Barrique vergorenen Weines sowie einem randvoll gefüllten Zahnglas selbstgebrauten Gins, der ebenfalls in Barriques von Ramafort ausgebaut worden ist. Der Genuss dieses Gebräus ist – offen gestanden – nur mässig beglückend. Wir lassen Andrew diskret wissen, dass wir seine weintechnischen Fähigkeiten noch weit höher einstufen.

Bei der Verkostung des aktuellen Angebotes zeigt sich die seriöse und hochprofessionelle Seite von Andrew. «Glücklicherweise habe ich Magaly Guyon, die ehemalige Kellermeisterin von Lynch-Bages, für uns gewinnen können», erklärt er. «Seit sie mit uns arbeitet, konnten wir die Qualität unserer Weine nochmals deutlich steigern!»

3
Einer unserer Favoriten im Médoc ist das Restaurant Le Saint-Julien im Dörfchen Saint-Julien.

4
Blick auf Pichon Baron (links) und Pichon Lalande (rechts) im Médoc; die Rebberge rechts der Mauer unterhalb von Pichon Lalande stammen von Latour, jene links der Strasse im Vordergrund von Léoville Poyferré.

Er verkostet mit uns eine Reihe von sechs Ramafort-Jahrgängen. Der 2010er ist ein stämmiger, eindrücklicher Wein mit herrlich prononcierten Tanninen. Wir haben ihn letztes Jahr angeboten und auf Anhieb über 50000 Flaschen verkauft. Ausgezeichnet gefällt uns auch der Jahrgang 2015. Er wird dem hervorragenden Bordeaux-Jahr absolut gerecht, dürfte jedoch durch eine weitere Lagerung noch besser werden. Bereits ungemein verführerisch ist der 2014er: ein bisschen leichter, aber betörend durch eine ausserordentlich finessenreiche Art und einen formidablen Charme. Wir sind überrascht, dass im eher durchschnittlichen Jahr 2014 eine solche Spitzenqualität erreicht wurde. Er darf guten Gewissens als würdiger Nachfolger des tanninreicheren 2010ers präsentiert werden. Wer einen klassisch eleganten und bereits jetzt köstlich zu trinkenden Bordeaux sucht, sollte den 2014er Ramafort auf jeden Fall degustieren!



Film zum Weingut
Château Ramafort



Château Ramafort (rot) 2014
Cru Bourgeois, Médoc a.c.
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Mittleres Purpur; vom Cabernet geprägtes, äusserst feines, klassisches Bouquet; elegant und sehr ausgewogen am Gaumen, mittelkräftig, vielschichtig und überaus bekömmlich – ein Bilderbuch-Bordeaux! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 17.40 (ab Juni 21 Fr.19.50)