



## Entre-deux-Mers: Château Bauduc

1  
Château Bauduc liegt 25 km von St-Émilion entfernt, ausserhalb des Städtchens Créon. Das Schlosschen befindet sich inmitten der Rebberge.

2  
September 2020: Mittagessen auf Bauduc. Links Angela Quinney, zweiter von rechts Gavin Quinney. Ganz rechts Nelly Massion, Verantwortliche für die Rebberge.

Die Einladungen bei Gavin Quinney auf Château Bauduc haben mittlerweile Kultcharakter. Er gilt gemeinhin als <the Master of Côte-de-Bœuf> und lässt es sich jeweils nicht nehmen, die Zubereitung der herrlichen Fleischstücke auf dem offenen Feuer gebührend zu zelebrieren. Auch bei seinem Auftritt in der kulinarischen Reise-sendung von Rick Stein (<https://www.selection-schwander.ch/videos/rickstein>) beabsichtigte er, seine Spezialität zu präsentieren. Leider machte ihm eine andere Winzerin einen Strich durch die Rechnung: Sie war im Drehplan vor Gavin an der Reihe und hatte selbst ein Côte-de-Bœuf auf das Feuer gelegt. So musste Gavin zähneknirschend kurzfristig auf die Zubereitung eines Lammgigots umsteigen, das nur mässig gelang.

Vor dem Hauptgang tischte Gavins Frau Angela beim diesjährigen Besuch üppig gefüllte Platten mit köstlichen Austern aus Arcachon auf. Sie passen hervorragend zum superben Bauduc-Sauvignon-Blanc, der auch bei uns in der Schweiz mittlerweile zahllose Fans hat. So verkauften wir letztes Jahr von März bis Juli 60000 Flaschen und mussten hernach alle Kunden auf den nächsten Jahrgang vertrösten. Aufgrund der Turbulenzen in Grossbritannien konnten wir uns heuer jedoch mit 80000 Flaschen glücklicherweise einen Grossteil der Produktion sichern – wir sind also sehr zuversichtlich, einige Monate länger liefern zu können!

Ein Geheimnis dieses köstlichen Sauvignon Blancs ist gewiss, dass Gavin ein bekennender Liebhaber grosser Bordeaux ist – diese führten ihn ja denn auch ursprünglich hierher. Zudem gibt es nur wenige Leute, die mit seinem imposanten Wissen über diese faszinierende

3  
Lese auf Bauduc, im Bild Nelly Massion.

4  
Gavins Côte-de-Bœuf ist legendär.

Region mithalten können. Selbstverständlich weiss Gavin genau, wie die besten weissen Bordeaux schmecken. Trotzdem baut er seinen legendären Sauvignon Blanc im Stahltank aus. Er sagt: «Ich finde, die Frucht und Frische dieser Traubensorte passt nicht unbedingt zu einem holzbetonten Wein. Der 2020er ist, obwohl der Jahrgang von sehr viel Sonne profitierte, eine Nuance leichter als der 2019er. Ich las einen kleinen Teil der Ernte bewusst etwas früher, um einen noch frischeren Stil mit einem typischeren Sauvignon-Blanc-Charakter zu erzielen.» Dass dies vermutlich die richtige Entscheidung war, erweist sich bei der Kontrolldegustation in Zürich. Die verzückte Mimik von Felix Kauf nach der Verkostung der ersten angelieferten Flasche spricht Bände und das Einschickenverhalten der Mitarbeiter ebenfalls: Die Musterflasche war im Nu geleert...



Film zum Weingut  
Château Bauduc



**Château Bauduc (weiss) 2020  
Bordeaux a.c.**

**95% Sauvignon Blanc, 5% Sémillon**

Sehr feines, intensives Sauvignon-Blanc-Aroma; frischer, äusserst verführerischer, attraktiver Geschmack, gute Kraft, aber elegant, sehr anhaltend. Ein grossartiger Weisswein! Konsumbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023, 12.7% Alkohol.

**Fr. 13.60 (ab Juni 21 Fr. 15.20)**