







Médoc (Bordeaux): Château Ramafort

1
Château Ramafort.

2
Magali Guyon, langjährige Kellermeisterin Ramafort.

3
Ernte auf Ramafort; die besten Parzellen werden von Hand gelesen.

Mehr Informationen zur Etikette von Ramafort.

Bei unserem letzten Besuch auf Château Ramafort empfängt uns der stets gutgelaunte Andrew McInnes mit seinem ansteckenden schottischen Humor. An seiner Seite steht Kellermeisterin Magali Guyon, die ursprünglich bei Lynch-Bages arbeitete und seit dem Jahr 2000 die Qualität der Ramafort-Erzeugnisse entscheidend mitprägt. Ihr unermüdlicher Einsatz trug wesentlich dazu bei, dass Ramafort selbst mit renommierten Médoc-Gewächsen mithalten kann. Der Jahrgang 2025 war ihre letzte Aufgabe. Nun freut sie sich auf den wohlverdienten Ruhestand in Portugal.

Wie gewohnt hat Andrew eine Blinddegustation vorbereitet, bei der sich Ramafort mit namhaften Crus Classés misst – und einmal mehr höchst erfreulich abschneidet. Andrew verrät uns seine Regel zur Beurteilung eines Bordeaux-Jahrgangs: «Der Juni bestimmt die Erntemenge, der August die Qualität und der September den Charakter des Weins. Natürlich ist das eher eine alte Winzerweisheit als eine unumstössliche meteorologische Regel», meint er schmunzelnd.

Grossartig ist der 2019er Ramafort. Nach einem wechselhaften Frühjahr sorgte ein warmer, trockener Sommer für prächtig ausgereifte Trauben. Das Ergebnis ist ein verblüffend nobler Médoc mit herrlich konzentrierter Frucht und bemerkenswerter Eleganz. Ein Bordeaux dieser Klasse ist für weniger als zwanzig Franken nicht einfach zu finden. Für das Etikett haben wir die auf das Jahr 1634 datierte Radierung ‹Le Soleil levant› (s. QR-Code) des französischen Landschaftsmalers Claude Lorrain gewählt, der für seine

4
Mittagessen mit dem Patron: hinten Mitte Andrew, links Mitte Magali, hinten links Gavin Quinney, vorne links Bruno Strässle, Maître der Commanderie de Bordeaux.



stimmungsvollen Lichtdarstellungen berühmt wurde und mit 44 katalogisierten Radierungen ein kleines, aber künstlerisch äusserst interessantes Œvre schuf. Eine Klasse für sich ist Ramaforts Flaggschiff ‹Vn›, das nur in grossen Jahren erzeugt wird; der 2018er besticht durch Kraft, aromatische Tiefe und aristokratische Eleganz.

Den Abschluss des Besuchs bildet Andrews vermeintlich ‹kleiner› Imbiss: ein köstliches Kalbsvoressen und Apfelkuchen – «tout fait maison», wie er stolz betont. Dazu serviert er uns blind einen Ramafort 2001 und amüsiert sich über unsere Versuche, den Jahrgang zu erraten. Erstaunlich, wie frisch und harmonisch sich dieser Wein aus diesem eher asketischen Bordeaux-Jahrgang präsentiert.

Château Ramafort ‹Edition Claude Lorrain› (rot) 2019
Cru Bourgeois, AOP Médoc
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Leuchtendes Purpur; herrlich reifes, vielschichtiges Bouquet mit feinen Cassisnoten; am Gaumen konzentriert, nobel und wunderbar ausgewogen; saftige Frucht, geschmeidige Gerbstoffe und bemerkenswerte Eleganz. Ein vorzüglicher, klassischer Médoc mit einem kaum zu übertreffenden Preis-Genuss-Verhältnis! Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2033.

Fr. 17.90 (ab März 2027 Fr. 20.–)

‹Vn› Grand Vin, Château Ramafort
AOP Médoc (rot) 2018
100 % Cabernet Sauvignon

Tiefdunkles Purpur; nobles, noch jugendliches Bouquet mit Cassis, dunklen Beeren und feinen Gewürznoten; am Gaumen kraftvoll und dicht, zugleich von wunderbarer Eleganz; perfekt gereifte Tannine, grosse aromatische Tiefe und ein langes Finale. Ein eindrücklicher, langlebiger Cabernet Sauvignon, der sich problemlos mit berühmten Crus Classés messen kann. Ideal ab 2027, haltbar bis mindestens Ende 2038.

Fr. 59.– (ab März 2027 Fr. 65.–)