



1



2



3



4

Entre-deux-Mers (Bordeaux): Château Bauduc

1

Juni 2022: Apéro auf Bauduc mit einigen Bekannten Gavins aus Wales. Das Etikett von Bauduc zeigt eine von seiner Schwester angefertigte Zeichnung der Schlossfassade; für unser 20-Jahr-Jubiläum fügte sie ein amüsantes Detail hinzu.

2

Bauduc ist herrlich zum Apéro, begleitet aber auch hervorragend *fruits de mer*.

Dass wir bei den Quinneys praktisch schon zur Familie gehören, zeigt sich bei unserem letzten Besuch: Zum Apéro gesellen sich einige mit Gavin befreundete Männer aus Wales zu uns, die in seinem Ferienhaus untergebracht sind und allem Anschein nach den Weinen von Bauduc bereits herzlich zugesprochen haben. Im Anschluss bereitet Gavin wie jedes Jahr sein <signature dish> zu, das legendäre Côte de Bœuf mit Kräuterbutter, während wir uns auf der Terrasse bestens mit seiner Familie unterhalten. Gavins Mutter ist gerade zu Besuch aus England und auch Tochter Georgie, die in London studiert, verbringt wieder einmal ein paar Tage bei ihren Eltern. Tom, der vor kurzem die Mittelschule beendet hat und soeben von einer dreimonatigen Indienreise zurückgekehrt ist, erzählt von seinen Studienplänen. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass er – sehr zur Freude seines Vaters – die <vegane Phase> seines jungen Lebens hinter sich gelassen hat. Schaut man ihm heute beim Schlemmen der eindrucklichen Fleischmengen zu, ist es kaum vorstellbar, dass er sich jahrelang rein pflanzlich ernährt hat. Das sagt aber auch viel über Angela und Gavin aus: Für sie war es selbstverständlich, dem Wunsch des Sohnes trotz kulinarischer Herausforderung nachzukommen und ihn über die ganze Zeit hinweg stets mit separaten Mahlzeiten zu versorgen.

Im Februar dieses Jahres besucht mich Gavin in Zürich, um die letzten Details der neuen Füllung zu besprechen. Er ist sichtlich angetan von der Hochwertigkeit des 2022ers. «Die Qualität ist erstklassig», sagt er, «doch leider sind die Mengen viel kleiner als üblich. Vom perfekt gelungenen Weisswein erzeugten wir fast 40 Prozent weniger.»

3

Gavin Quinney: Hier serviert der Chef persönlich. Auch der Schaumwein von Bauduc ist äusserst schmackhaft.

4

Blick auf Château Bauduc, 25 km von St-Émilion entfernt.

Gavin serviert mir drei verschiedene Sauvignon Blanc. Alle sind sehr gut, eine Partie ist vorzüglich, mit voller Frucht und einer herrlichen Aromatik, vergleichbar dem 2020er. Er erklärt: «Dies ist meine beste Partie, gänzlich ohne Sémillon. Als unser mit Abstand grösster Kunde bekommst du diese Charge!» Beim Rosé ist die Qualität gleichfalls herausragend, er ist im Stil des letzten Jahrgangs, mit einer kräftigen, frischen Aromatik. Wir reservieren sogleich die maximal mögliche Menge. Gavin meint lächelnd: «Ein kluger Entscheid – wir werden schnell ausverkauft sein.» Bei unseren Kunden genießt Bauduc mittlerweile Kultstatus, und wir sind begeistert, mit den beiden 2022ern in unserem Jubiläumsjahr derart superbe Weine anbieten zu können.



Mehr Informationen zum Weingut Château Bauduc.



Rosé Château Bauduc 2022
Bordeaux a.c.
40% Merlot, 40% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon

Feine, attraktive Aromatik; herrlich belebend am Gaumen, mit köstlicher, frischer Fruchtigkeit und ungemein inspirierend. Ein wunderbarer Rosé! Genussbereit, ideale Konsumationsperiode bis Mitte 2024.

Fr. 12.90 (ab Juli 23 Fr. 14.30)



Château Bauduc (weiss) 2022
Bordeaux a.c.
Spezialfüllung Schwander
100% Sauvignon Blanc

Hinreissendes, intensives Sauvignon-Blanc-Aroma; sehr fruchtig am Gaumen, äusserst verführerisch und attraktiv, jeder Schluck verlangt nach einem weiteren! Einer der besten weissen Bauduc bis dato. Ideal ab Mitte Mai, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 13.60 (ab Juli 23 Fr. 15.20)