

SYDRE UND POIRÉ VOM FEINSTEN

Eric Bordelet - Normandie

Als wir uns vor genau einem Jahr entschlossen, Ihnen die außergewöhnlichen Apfel- und Birnenschaumweine von Eric Bordelet anzubieten, konnten wir beim besten Willen nicht ahnen, mit welcher Euphorie eben diese von Ihnen angenommen wurden. Schnell waren die ersten 600 Flaschen verkauft, die nächste Palette wurde importiert und es folgten noch einige mehr. Selbst Eric Bordelet war positiv überrascht über die Resonanz aus Deutschland, mit der auch er nicht gerechnet hatte. Sicher taten die Berichte über Eric in der Zeitschrift VINUM und in der FAZ das ihre dazu. Eines zeigte der Erfolg aber auch ganz klar, nämlich, dass Sie, unsere Kunden, zwischen einem Supermarkt-Cidre und diesem handwerklichen, hochfeinen „Sydre“ zu unterscheiden wissen.

Denn auf der Zunge schmeckt man sofort den Unterschied. Feinperlig im Mousseux, fruchtig, cremig und dennoch feinherb im Geschmack kann man hier den akribischen Aufwand schmecken, den Eric Bordelet für seine Jahrgangscuvées betreibt, der doch ebenso groß ist wie bei den besten Champagner-Häusern. Seine feinperligen Apfel- und Birnenschaumweine sind deshalb auch in den besten Restaurants Frankreichs vertreten und werden dort neben hochwertigen Champagnern kredenzt.

Der gebürtige Normanne Eric Bordelet war bis 1992 selbst als Sommelier in einigen der bekanntesten Restaurants des Landes tätig, bis es ihn wieder in seine Heimat, auf das elterliche Gut, das Château de Hautaville, zog. Seine Rückkehr hatte jedoch ein klares Ziel, und zwar das Image des regionalen Apfelweines, des Cidre, deutlich aufzupolieren. Mit seinem als Sommelier gewonnenen Knowhow begann er Apfel- und Birnensorten zu analysieren. Äpfel und Birnen sind schließlich eine - wie die Weinrebe - durch Menschenhand über viele Jahrhunderte veredelte Pflanze. Vergleichbar mit der Schaffung einer neuen Spitzendomaine analysierte er seine Lagen, fand heraus, dass der Boden den Geschmack der Früchte prägt, das hohe Alter der Bäume mit zur Qualität beiträgt und dass vor allem kleine, alte Apfel- und Birnensorten, die für den normalen Verzehr wenig geeignet sind, sich für Apfel- bzw. Birnenwein besonders eignen. Die aufwändig per Hand gelesenen und nachträglich verlesenen Früchte werden gerebelt und anschließend in einer alten Korbpresse, wie sie auch auf dem Château d'Yquem noch in Betrieb ist, schonend gepresst. Der so gewonnene Most wird in Holz oder Edelstahl vergoren und schließlich wie beim Champagner in der Flasche gerüttelt und anschließend degorgiert.

Zehn Jahre hat Eric Bordelet inzwischen akribisch getüftelt und gewerkelt. Was er heute an Sydre, seinem Apfelschaumwein, und Poiré, seinem Birnenschaumwein, bietet, ist einzigartig und hat die berühmtesten Köche Frankreichs begeistert. Aber auch Winzerpersönlichkeiten wie Didier Dagueneau von der Loire zählen zu seinen Anhängern. Übrigens, auch der Calvados von Eric ist vom Feinsten. Werden heute nahezu alle Calvados mit etwas Zuckercouleur im Geschmack abgerundet, handelt es sich bei diesem 1979er um einen der ganz wenigen noch authentischen Calvados, der durch lange Lagerung in Barriques sich vervollkommen konnte und in original Fasstärke mit 47% Vol. abgefüllt wurde.

Apfel-Sydre

Sydre „brut tendre“	(7,87 €/Liter)	5,90 €
Sydre „doux“	(7,87 €/Liter)	5,90 €
2002 Sydre „Argelette“	(12,67 €/ Liter)	9,50 €

Birnen-Sydre

2002 Poiré „Granit“	(18,00 €/Liter)	13,50 €
Calvados		
1979 Calvados 0,5l	(130,-- €/Liter)	65,00 €



Vinisüd

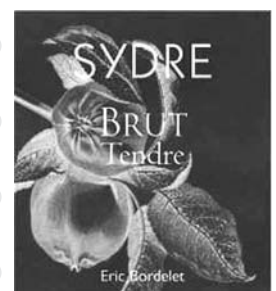
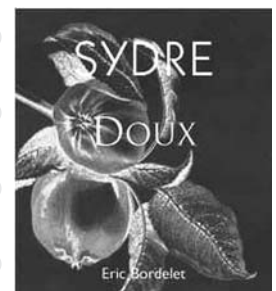
a Konrad-Zuse-Str. 20
91052 Erlangen

t 09131 / 27180

fx 09131 / 27183

@ info@vinisud.de

w www.vinisud.de



UNSERE BEIDEN KLASSIKER VON DER LOIRE



Pascal & Nicolas Reverdy - Sancerre

Sancerre, das ist einer der klangvollen Namen für französische Weißweine, der wie Chablis trotz seines Renommées noch lange nicht für Qualität bürgt. Die meisten Winzer verkaufen auch heute noch mit hohem Profit die aus jungen Reben mit viel zu hohem Ertrag fix produzierten leichten Weinchen an unkritische Konsumenten, die weniger auf den Geschmack auf ihrer Zunge als auf das Image der Appellation fixiert sind, und schädigen so nachhaltig den Ruf der Region trotz ihres großartigen Potentials bei wahren Weinliebhabern. Für Pascal und Nicolas Reverdy ist klar, daß die Masse der Sancerre-Weine allenfalls im alkoholischen Sinn berauschend wirkt und sie praktizieren deshalb auf ihren zwölf Hektar Weinbergsarbeit auf höchstem Niveau: Naturnaher Anbau, strikte Ertragsbegrenzung (bei ihren zum Teil sehr alten Sauvignon Blanc-Rebstöcken, die auf einer Hanglage mit fetten, tiefen Böden angepflanzt sind, welche wiederum den extraktreichen Weinen viel Körper verleihen) und extreme Traubenselektion sind die Voraussetzung zur Produktion ihrer überaus überzeugenden Qualitäten.

Im Keller dann sorgfältige Vinifizierung, Ausbau in Cuves und teilweise in Barriques, das ergibt einen Sancerre ganz eigener Stilistik und Typizität, in dem nicht eine vordergründige Fruchtigkeit die Zunge allein beeindruckt, sondern in dem viele Elemente eingebettet sind in eine faszinierende Struktur mit viel Stoff, Körper, Dichte, Mineralität und Komplexität und eine damit harmonisierende Säure, die nicht "pickt", wie bei so vielen belanglosen, vordergründigen "Konkurrenten".

Wohl aus diesem Grund zählen die Weine von Pascal und Nicolas Reverdy in unserem Sortiment zu den beliebtesten Weißweinen.

Weißweine

2002 Sancerre

(14,00 €/Liter) **10,50 €**

Dezente Cassisnoten, feinste Mineralität und eine perfekte Balance sind das Merkmal des „Kleinen“ von Reverdy.

2001 Sancerre „Vieilles Vignes“

(21,34 €/Liter) **16,00 €**

Die Grande Cuvée, aus über 60 Jahre alten Reben, zu 100% im Barrique vinifiziert, setzt auch in 2001 wieder Maßstäbe.

Rotwein

1999 Sancerre „Pinot Noir non filtré“

(14,00 €/Liter) **10,50€**

Die kleinen Mengen dieses im 500 Liter-Kastanienfaß ausgebauten roten Sancerre sind eigentlich exklusiv für die heimische Gastronomie bestimmt. Wir haben noch einmal ein kleines Kontingent ergattern können. Stark limitiert.



Château Ragotière – Muscadet de Sèvre-et-Maine

Er ist schlicht out, der Muscadet, Frankreichs einst so beliebter Weißwein. In Deutschland ist dem Weinliebhaber eben jener Muscadet de Sèvre-et-Maine inzwischen ein Fremdwort; kopfschüttelnd bekommt man auf die Frage nach diesem zur Antwort, dass man „Muskateller“ eigentlich nicht mag. Deshalb sei uns an dieser Stelle erlaubt, einmal für Klarheit zu sorgen: Muscadet de Sèvre et Maine, der nicht wie oft vermutet aus der Rebsorte Muskateller sondern aus der „Melon de Bourgogne“ stammt, ist einer der schönsten, trocken-eleganten Weißweine der Loire. Wie der Name „Melon de Bourgogne“ schon signalisiert, stammt die Rebsorte aus dem Burgund und ihre Weine erinnern daher auch eher an feine Chablis.

Ganz im Westen Frankreichs, am Atlantik gelegen, wächst dieser einst so hoch geschätzte Weißwein auf granithaltigen Böden als Traube heran. Die stark sinkende Nachfrage nach Muscadet hat die Region in zwei Lager gespalten. Da sind jene Winzer, die glauben mittels niedrigster Preise (und niedrigster Qualität) ihre Weine doch noch irgendwo an den Mann bringen zu können, und es gibt eine kleine aber feine Zahl engagierter, beherrschter Winzer, die an IHR TERROIR glauben und an die Qualität und Eigenständigkeit ihres Muscadets. Für sie ist ausschließlich höchste Qualität der Garant für die Zukunft ihres Weines. Zu den engagiertesten unter ihnen zählen die drei Brüder Couillaud, die mit großer Weitsicht das familieneigene Château Ragotière führen. Offenheit heißt für die drei Brüder auch offen sein für neue Rebsorten. So findet man heute in ihrem Programm neben eben jener Melon de Bourgogne auch Chardonnay und Viognier. Wie gut hier auf dem



granithaltigen Boden Chardonnay gedeiht, beweisen die vielen Auszeichnungen, die sie inzwischen für ihren Chardonnay „Domaine Couillaud“ erhielten. In Blindproben erweist sich dieser fein balancierte, mineralische Chardonnay als regelmäßiger Konkurrent zu den viel teureren Weinen aus dem Chablis. Das eigentliche Steckenpferd der Brüder bleibt aber der Muscadet, der hier fein und elegant ausfällt. Dass Muscadet zu echter Topform auflaufen kann beweisen die Couillauds mit ihrer „Collection privée“. Der jetzt erst frei gegebene 1999er Muscadet „Collection privée“ stammt aus einer Weinbergspartelle mit fast 100 Jahre alten Reben. Mineralität pur wie bei einem Chablis 1er Cru heißt bei diesem Wein das Credo. Probieren Sie ihn einmal zu einer Seesunge oder einem Steinbutt und auch Sie werden begeistert sein.

Weißweine

2002 Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie	(7,87 €/Liter)	5,90 €
2002 Chardonnay „Domaine Couillaud“	(8,67 €/Liter)	6,50 €
1999 Viognier „Collection Privée“	(12,00 €/Liter)	9,00 €
1999 Muscadet „Collection Privée“	(13,07 €/Liter)	9,80 €

UNSER BELIEBTESTER RIESLING

Weingut J.L. Wolff - Pfalz

Endlich steht der Nachfolgejahrgang unseres beliebten Wachenheimer Riesling bereit. Auch 2002 hat Ernst Loosen, Besitzer des gleichnamigen Weingutes „Dr. Loosen“ an der Mosel, auf seiner Dependance in der Pfalz wieder einen exzellenten Jahrgang eingebracht. Brillierte schon der 2001er Wachenheimer Riesling mit seiner saftigen Pfirsichfrucht, so hat sein Nachfolger, der 2002er, noch ein Quäntchen an Mineralität gewonnen. Mit satten 94° Oechsle kamen die kerngesunden Trauben in die Kelter. Anschließend wurde der Wein im großen Stückfass auf den eigenen Hefen vergoren. So besitzt auch der 2002er Wachenheimer Riesling jene Attribute, die uns schon beim 2001er so gut gefallen haben: eine dichte, saftige Rieslingfrucht mit Nuancen von Pfirsich und Maracuja. Die Säure ist reif und harmonisch und unterlegt das Geschmacksbild des Weines mit einer pikanten Note. Er hat die Mineralität, die schon den 2001er auszeichnete und ist wieder bestens gelungen.

Ein wenig Verhandlungsgeschick war diese Jahr aber wegen des Preises notwendig. Ernst Loosen und seinem Team ist klar, dass ihr „einfacher“ Wachenheimer alles andere als einfach ist und durchaus mit den Spätlesen renommierter Kollegen konkurriert. So freuen wir uns umso mehr, dass er unserer Bitte, den 2002er wie damals den 2001er für 5,90 Euro anbieten zu können, nachgekommen ist. Wir wünschen Ihnen viel Freude an diesem wunderbaren Riesling, der einmal mehr beweist, dass Deutschland zur Zeit unschlagbar ist, was „preiswerte Weißweine“ angeht.



Weißwein

2002 Wachenheimer Riesling trocken „Village“	(7,87 €/Liter)	5,90 €
---	-----------------	---------------

DER VINISÜD HAUSWEIN 2003

Domaine de la Vieille Julienne

Um es gleich vorweg zu nehmen: Der „Kleine“ von Vieille Julienne, der Fiefs de la Vieille Julienne, ist inzwischen flügge geworden und in puncto Geschmack richtig groß.

Nachdem die raren Spitzen-Weine von Jean-Paul Daumen von Robert Parker mehrfach mit 98, 99 oder gar 100 Punkten gefeiert wurden und inzwischen zu Kultweinen avancieren (auf Auktionen werden die 2000er zwischen 200-250 Euro / Flasche gehandelt) übersieht man gerne, dass das Weingut auch einen richtig guten „Alltagswein“ im Sortiment hat. Der Fiefs de la Vieille Julienne ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Grenache Noir. Die Reben stehen außerhalb der Appellation Châteauneuf-du-Pape im Garten von Jean-Paul Daumen. Bereits vor zwei Jahren wurde der Wein im „Guide Fleurus des Vins“, in dem die 50 besten Sommeliers der Welt ihre Geheimtipps



preisgeben, neben dem „La Rosine“ von Ogier zum besten Vin de pays Frankreichs gekürt. Der 2001 besitzt alles, was man von einem anspruchsvollen Alltagsrotwein erwartet. Ein feinwürziges Bukett, eine elegante Frucht, viel Finesse und einen schönen Abgang; das Ganze für 5,90 Euro / Flasche. Ein Charmeur ganz im Stil von Vieille Julienne also.

Übrigens: Der 2001er ist so gut gelungen, daß die I.N.A.O., Frankreichs Wein-Kontrollbehörde, Jean Paul Daumen offiziell aufgefordert hat, beim nächsten Jahrgang die geschmackliche Qualität dieses Weines wieder nach unten, der Kategorie eines Vin de pays, anzupassen. Auf diese Ironie hat Daumen nur eine Antwort parat, es ist eine neue Selektion des Fiefs de la Vieille Julienne, die zur Zeit noch in gebrauchten Barriquefässern vom Château Margaux reift und erst Ende des Jahres gefüllt wird. Was werden die Herren in Paris wohl zu diesem Wein sagen ?!

Ja, der Fiefs ist einfach zu gut für seine Klasse, das wissen auch unsere Kunden und haben diesen Wein bereits seit Jahren in ihr Herz geschlossen. Auf Grund der wunderschönen Qualität und auf Grund des fairen Preises haben wir uns entschlossen diesen Wein zum VINISÜD-Hauswein 2003 zu küren.

Rosé

2002 „Les Fiefs de la Vieille Julienne“ VDP (6,60 €/Liter) **4,95 €**

Rot

2001 „Les Fiefs de la Vieille Julienne“ VDP (7,87 €/Liter) **5,90 €**



UNSER KLASSIKER VON DER RHONE

Château de Saint-Cosme

Bereits der Anblick des kleinen unterhalb des imposanten Höhenzuges der Dentelles de Montmirail liegenden Ortes Gigondas signalisiert einem, dass hier ein besonderer Wein wachsen muss. Bis in 400 Meter Höhe winden sich die Weinberge zum Fuße der berühmten Bergkette. Und tatsächlich wächst hier ein überaus beachtenswerter Wein, der, auch wenn hier wie in Châteauneuf-du-Pape die Grenache Noir Rebe die Hauptrolle spielt, von seinem Charakter anders ausfällt. Die Höhe der Weinberge und vor allem der kalksteindurchsetzte Boden verleiht den Weinen von Gigondas einen etwas festeren, man könnte sagen, rauerer Charakter. Die Geschichte des Château Saint-Cosme ist inzwischen 500 Jahre alt, und im alten Keller der Domaine zeugen Steinbottiche aus der Römerzeit von der langen Geschichte des Weinbaus in dieser Region. Louis Barruol hat 1992 die Geschicke der traditionsreichen Familiendomaine übernommen und sofort eine ganze Reihe von Veränderungen vorgenommen. Sein Credo lautet: "Ich bin nur da, um dem Wein zu helfen, selbst das zu werden, was er ist." So gehört Louis zu jener Generation junger Winzer, die sich bewußt der Natur und ihrem Terroir unterordnen. Sie sehen ihre Aufgabe darin, der Rebe zu helfen, sich innerhalb ihres Terroirs optimal zu entfalten. So verlassen seit Mitte der 90er Jahre beständig eine Reihe feiner aber dennoch ausdrucksstarker Weine diesen Keller. Erschien uns gerade beim Jahrgang 1998 der Barriqueinsatz etwas zu prononciert, so haben die Weine mit dem Jahrgang 2000 ein Profil erreicht, in dem jede Lage und der Jahrgang perfekt zum Ausdruck kommt. Vor allem die Qualität der Tannine konnte Louis Barruol weiter perfektionieren. Sie präsentieren sich heute ungemein fein und ausgereift. Seit 1997 stellt sich Louis einer weiteren Herausforderung: er gründete ein kleines Handelshaus unter dem Namen Saint-Cosme. Hierfür kauft er bei kleinen Winzern Grundweine, die er in seinem Keller in Gigondas ausbaut. Es reizte ihn, mit kleinen, wenig bekannten Winzern zusammenzuarbeiten. Darunter sind junge Kollegen, die viel von ihm lernen, aber auch echte, altherwürdige Weinbauern, bei denen er sich erst Vertrauen schaffen musste. Zwei Weine dieses Sortiments haben es uns besonders angetan: es ist zum einen der (einfache) Côtes du Rhône, der alles andere als einfach ist und für 7 Euro viel Wein für sein Geld bietet und die Topcuvée Côtes du Rhône „Les Deux Albions“. Der Wein stellt eine klassische Cuvée aus den verschiedenen Rhône-Rebsorten dar und beweist exemplarisch, wie Louis Barruol perfekt Konzentration und Feingliedrigkeit in einem Wein vereint. Es ist ein großartiger Côtes du Rhône, auf dem Niveau eines Châteauneuf-du-Pape. Unter dem Label Château de Saint-Cosme füllt Louis seine beiden Gigondas-Cuvées aus den eigenen Weinbergen ab. Wer bereits mit seinen Côtes-du-Rhône-Weinen einen so brillanten Start hinlegt, von dem darf man erst recht bei den Spitzenweinen das Beste erwarten. Im Vergleich zu seinem Kollegen Yves Gras von der Domaine Santa Duc verwendet Louis Barruol neben der Rebsorte



Grenache Noir auch einen guten Anteil Syrah. Es scheint, als fühle sich die Rebsorte hier oben in Gigondas wohl, denn beiden Cuvées verleiht sie eine schöne Frische und Länge. Gerade die Tanninstruktur ist es, warum unserer Meinung nach Louis Barruol die schönsten Weine dieser Appellation abfüllt. Die Cuvée Valbelle, die nur in hervorragenden Jahrgängen produziert wird, ist eine Selektion aus den ältesten Weinbergen. Der niedrige Ertrag, das Alter der Reben und der Ausbau zu 100% im Barrique verleiht diesem Wein Klasse und internationales Format.

Wir bieten Ihnen nachfolgend den Jahrgang 2001 an, von dem wir bewusst reichlich geordert haben, da Louis Barruol witterungsbedingt 2002 einen eher schwierigen Jahrgang eingebracht hat. Zwar konnte er einen Teil der Trauben vor dem großen Regen vom 9. September einbringen, unsere Verkostungen vor Ort zeigten aber, dass 2002 in keiner Weise an diese großartigen 2001er heranreicht.

Rotweine

2001 Côtes du Rhône (9,34 €/Liter) **7,00 €**

Feine Beerendaromatik, Gewürze und etwas Leder. Weich und rund in seiner Struktur. Exzellentes Preis-Genussverhältnis.

2001 Côtes du Rhône „Les Deux Albions“ (13,34 €/Liter) **10,00 €**

Expressive Aromatik nach schwarzen Beeren, etwas Pfeffer und Kräuter. Ausdrucksstark und lang im Abgang.

2001 Gigondas (22,00 €/Liter) **16,50 €**

Konzentration und Tiefe und gleichzeitig Eleganz und Frische zeichnet diesen großartigen Gigondas aus, der durch die hervorragenden, hoch gelegenen Weinberge geprägt ist.

2001 Gigondas „Valbelle“ (38,67 €/Liter) **29,00 €**

Von über 80 Jahre alten Reben, bei einem Ertrag von unter 20hl/ha, 15 Monate im Barrique ausgebaut. Ein großer Gigondas, der Zeit braucht und erst in 3-5 Jahren sein ganzes Spektrum offenbaren wird.



UNSER KLASSIKER AUS DEM LANGUEDOC

Domaine Borie de Maurel

Borie de Maurel ist ein echtes Juwel sowohl bei uns als auch im Minervois. Vor ca. 15 Jahren beschloss Michel Escande, sich als Quereinsteiger im Minervois niederzulassen. Um das Winzerhandwerk von Grund auf zu erlernen, suchte er Jacques Reynaud auf dem Château Rayas in Châteauneuf-du-Pape auf. Dort bekam er Einblicke in die hohe Winzerkunst, die seine Arbeit im Minervois nachhaltig beeinflussen sollten. Zur gleichen Zeit begann er den Weinbauern des Ortes Félines, einem höher gelegenen Weindorf der Region, ihre schwer zu bearbeitenden Terrassenlagen abzukaufen. Die Arbeit in den Terrassen war den meisten zu aufwendig und in der Genossenschaft erzielten Trauben aus diesen Parzellen auch keinen höheren Preis als die aus der Ebene. Binnen weniger Jahre hatte er so einen kleinen Flickenteppich der besten Hang- und Terrassenlagen der Region zusammengekauft. Seine Weinberge schmiegen sich hoch in die Montagne Noire und profitieren so von einem exzellenten Terroir aber auch einem besonderen Mikroklima: Tagsüber heizen sich die Terrassen regelrecht (z. T. über 40°C) auf, abends kommt dann ein kühler Wind die Berge hinab und sorgt für niedrige Nachttemperaturen. Diese besondere Begebenheit sorgt dafür, dass die Trauben selbst im Zustand der Überreife immer ein klares, frisches Fruchtaroma bewahren. 1989 realisierte Michel Escande seinen ersten Wein. Gemäß den Grundsätzen seines Lehrmeisters Jacques Reynaud pflegt er seine Weinberge nach ökologischen Grundsätzen. Die Erträge werden stark reduziert und eine aufwändige Laubarbeit wird praktiziert, denn man will möglichst spät gesunde Trauben von höchster physiologischer Reife ernten. Vollreif, das bedeutet für Michel Escande Grenache Noir mit gut 14,5 % Alkohol, wie bei seinem Lehrmeister auf Rayas. Auch die Syrah erreicht bei ihm mühelos diese Gradationen. Die niedrigen Erträge und vor allem das außergewöhnliche Mikroklima seiner Terrassenlagen bewirken, dass diese Weine niemals brandig oder breit wirken. Es sind wahre Fruchtkonzentrate mit unendlichem Schmelz.

Wir haben inzwischen den neuen Jahrgang, den 2001er, erhalten, der lückenlos an die vorangegangenen anknüpft. Da Michel Escande in 2001 keine Mourvèdre- und Cabernet-Cuvée hergestellt hat, haben wir ihn gebeten, uns noch einmal eine kleine Menge eines älteren Jahrgangs bereitzustellen. So können wir Ihnen wiederum eine kleine Menge von seinem üppig-würzigen 2000er Cabernet „Léopold“ und von seinem ungemein feinen 1999er Mourvèdre „Maxime“ anbieten, der einer der schönsten Mourvèdre ist, die wir in letzter Zeit verkostet haben.



Domaine Borie de Maurel

2001 Minervois „Esprit d’Automne“	(9,20 €/Liter)	6,90 €
2000 Cabernet Sauvignon „Léopold“ VDP	(12,27 €/Liter)	9,20 €
2001 Minervois la Livinière „La Féline“	(14,53 €/Liter)	10,90 €
1999 Minervois „Maxime Mourvèdre“	(24,67 €/Liter)	18,50 €
2001 Minervois „Sylla Syrah“	(32,66 €/Liter)	24,50 €

NEUE BORDEAUX BEI VINISÜD

Nachdem sich auch in Bordeaux neue Zeiten ankündigen - das Zeitalter der hohen Preise und einer nicht enden wollenden Nachfrage aus Fernost und den USA hat sich dem Ende zugeneigt - zieht langsam wieder Normalität in der Region ein. Bis vor kurzem glich das Weinbusiness hier noch mehr dem eines Börsenparketts als einer traditionellen Weinbauregion. Wohl dem, der seine Bordeaux unter dem Aspekt gekauft hat, sie selber zu trinken, denn die Zeiten verlockender Spekulationsgewinne scheinen erst einmal vorbei zu sein. Bereits heute sind viele Weine deutlich preiswerter zu bekommen als noch vor Jahren im Vorverkauf, der sogenannten Subskription.

Was aber macht VINISÜD um alles in der Welt gerade jetzt in Bordeaux? Ganz einfach, wir sind dort, wo hochwertiger Wein zu realen Preisen produziert wird und das ist eben in Bordeaux wieder der Fall. Lassen wir einmal die bekannten und berühmten Crus außer acht, so hat die Region, gerade in ihren Randgebieten, eine ganze Menge zu bieten und das zu fairen Preisen. Wir haben deshalb begonnen, an einem kleinen aber feinen Sortiment zu arbeiten. Die ersten Früchte unserer Arbeit präsentieren wir Ihnen heute. Gemäß unserer Philosophie zählt bei uns der Geschmack und nicht das Renommée. Erwarten Sie also von uns keine bekannten Namen, für die es auch in Deutschland ohnehin reichlich Anbieter gibt, sondern vielmehr die noch wenig bekannten aber mit großer Sorgfalt produzierten Weine.

Aus dem großartigen Jahrgang 2000 konnten wir aktuell noch drei Weine für Sie einkaufen, die allesamt mit einem hervorragenden Preis-Genussverhältnis aufwarten.

Rotweine

2000 Château Marjosse - Médoc (11,87 €/Liter) **8,90 €**

Das kleine, im Entre-Deux-Mers gelegene Weingut wurde 1997 von Pierre Lurton, dem Verwalter des Château Cheval Blanc, übernommen. Innerhalb von drei Jahren machte er das bis dahin wenig bekannte Gut zum echten Geheimtipp. Die 9 Hektar Weinberge des Gutes liegen auf einem Plateau mit besonders kalkhaltigen Böden. Der 2000er Château Marjosse ist ein ungemein feiner und eleganter Bordeaux, der trotz seiner Jugend schon viel Spaß bereitet. (60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc und 10% Malbec)

2000 Château Villa Bel-Air - Graves (12,67 €/Liter) **9,50 €**

Das im Besitz von Jean-Michel Cazes befindliche Gut hat im Jahrgang 2000 einen äußerst charaktervollen Graves zu bieten. Hinter der noch vom Barriqueausbau geprägten Nase erkennt man heute schon die ausdrucksstarke Aromatik von Tabak, Leder und feuchter Erde, die dem Wein seinen gebietstypischen Charakter verleihen. (50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc)

2000 Château Paloumey – Cru Bourgeois Haut-Médoc (23,34 €/Liter) **17,50 €**

Der derzeit heißeste Geheimtip, was Bordeaux angeht. Seit 1990 steht diese Gut unter der Leitung der resoluten Martine Cazeneuve, die es zielstrebig in die Spitze geführt hat. Die Hinwendung zur integrierten biologischen Bewirtschaftung der Weinberge ist für sie der Schlüssel zu der außergewöhnlichen und vor allem eigenständigen Qualität dieses Weines. Während am 22. Juni diesen Jahres bei der Neuordnung der Klassifikation der Crus Bourgeois viele Châteaux abgewertet wurden, bekam Paloumey die Aufwertung zum Cru Bourgeois Supérieur als eines der allerbesten Güter seiner Appellation. (55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc)

