



©Zweifel

Die Grosse Weinwelt zu Gast bei Zweifel

Kein Zweifel: Zum ersten Weinereignis dieses Jahres war am 25. Januar 2016 die grosse Weinwelt zu Gast bei [Zweifel Vinarium](#) GD AG in Zürich. 40 persönlich anwesende Winzer und Winzerinnen aus der Schweiz, Europa und der neuen Welt präsentierten an diesem Nachmittag im Zweifel Weinkeller in Zürich Höngg über 300 Weinneuheiten. Neu dazu gesellte sich auch die Firma [Glen Fahrn](#) mit ihren Spirituosen, welche eine engere Zusammenarbeit mit Zweifel Vinarium eingegangen ist.



©Zweifel

Diese Weine und Edelbrände konnten durch die Besucher selbstverständlich gratis verkostet werden. Anfangs Januar waren diese exklusiven, neuen Gewächse aus aller Welt bei Zweifel eingetroffen und so standen nun die Türen für die grosse Neuheiten-Verkostung erstmals allen Interessierten offen.

Zum Apero und einem Weinelunch Partnertag von Zweifel Vinarium waren auch dieses Jahr wieder eine Handvoll auserlesener Gäste aus den Branchen Handel, Produzenten, Fachjournalisten und einige Freunde der Firma Zweifel eingeladen. Das diesjährige Thema stand unter dem Motto „Weinland Frankreich“. Nicht ohne Grund gilt Frankreich als Weinland schlechthin. Ihr hervorragendes Renommee verdanken die französischen Weine auch nicht ihrer Quantität, sondern ihrer Qualität, die weltweit Massstäbe setzt. Passend zu einem wunderbaren Lunch wurden verschiedene Weine von drei ausgesuchten, französischen Weingütern gereicht. Vorgestellt jeweils von den anwesenden Besitzern persönlich.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um die Preisliste 2016 zu öffnen ©Zweifel

Ich freue mich, Ihnen diese drei Weingüter kurz vorzustellen und anschliessend meine Verkostungnotizen zu präsentieren.



©Château Lagrezette

Die drei Weingüter

Château Beauchêne

Die Familie Bernard lebt seit dem 17. Jahrhundert in Orange. Schon kurz vor der französischen Revolution erwarben sie ihren ersten Rebberg. Seit 1971 leiten Michel Bernard und seine Frau Dominique das Gut, das zwischen der Gemeinde Orange und Châteauneuf-du-Pape liegt. 2004 stiess ihre älteste Tochter Amandine dazu.

Das [Weingut](#) umfasst 80 Hektaren Land, das in drei verschiedene Terroirs unterteilt ist. Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages und Côtes du Rhône. Die Rebberge werden ökologisch bearbeitet und es wird darauf geachtet, möglichst wenig Pflanzenschutzmittel einzusetzen. Die teilweise unterirdische Kellerei und die Kellergewölbe erlauben eine optimale Gärung und entwickeln die ideale Temperatur und Luftfeuchtigkeit für eine regelmässige Alterung der Weine in den Fässern.



©Château Beauchêne

Chêne Bleu der Domaine de la Verrière

1994 erwarb Xavier Rolet den in aussergewöhnlicher Landschaft in den Ausläufern des legendären Mont Ventoux, hoch in den „Dentelles de Montmirail“ in der Provence gelegenen mittelalterlichen Besitz. Dessen Restaurierung nahm mehr als ein Jahrzehnt in Anspruch und das Château präsentiert sich heute in idyllischer Abgeschiedenheit und bestückt mit modernster Technik. Die 30 Hektaren Weinberge werden derzeit auf biologischen Anbau umgestellt und auf manchen Parzellen wird versuchsweise bereits schon bio-



©Chêne Bleu

dynamisch gearbeitet. Es sind komplexe, mineralische und kalkhaltige Böden. Das Konzept der Bio Couture-Weinlinie [Chêne Bleu](#) der Domaine de la Verrière rankt sich um eine wahre Geschichte aus dem Mittelalter, nämlich um eine verbotene Liebesbeziehung des gelehrten Abtes Abélard mit Héloïse, seiner Klosterschülerin- und ihrem gemeinsamen Sohn Astralabe. Der Name Chêne Bleu kommt von einer uralten blauen Eiche, welche auf dem Grundstück steht.

Château Lagrèzette

Das Château Lagrèzette befindet sich in Cahors, in der Region Midi-Pyrénées und gehört seit 1980 dem Cartier-Direktor Alain Dominique Perrin. Er steckte seine ganze Energie und Passion in die anspruchsvolle Restauration des



©Château Lagrèzette

Hauses. So stiess er auf die beeindruckende Weinbaugeschichte von Lagrézette, die bis ins Jahr 1503 zurückreicht und mit der Rebsorte Malbec und dem einzigartigen Terroir, welches man dort vorfindet, verbunden ist. Er entschied, die alten Malbec Weinberge der Domaine wieder herzustellen mit dem Ziel, die feinsten Malbecs Frankreichs zu produzieren. Nach wie vor ist das über 90 Hektaren grosse Weingut mit seinen Rebbergen auf Kalk- und Lehmböden ein Geheimtipp für Malbec-Liebhaber. In Cahors wird diese impulsive und temperamentvolle Traubensorte seit über 600 Jahren kultiviert. Sie besticht hier durch Kraft und Eleganz, die Tannine sind reichhaltig und das Lagerpotential ist herausragend. Seit 1992 steht das Schloss unter Denkmalschutz.

Die verkosteten Weine

Weissweine

Château Beauchêne, Viognier 2014, Côtes du Rhône AOC

Traubensorte 100% Viognier. Fermentation und Ausbau 6 Monate in französischen Barriques. Im Glas ein leuchtendes Gelb mit goldigen Reflexen. Die sortentypische, blumige Nase sticht sofort hervor. Weiter sind geröstete Mandeln, reife Aprikosen, exotische Früchte und delikate Holznoten spürbar. Im fruchtigen Gaumen dann eine (mindestens für mich) etwas dominante Süsse, eine kräftige Struktur, blumige Noten, Aprikosen und Vanille. Ein ordentlicher, würziger und auch terroirbetonter Abgang. **16.5/20**. CHF 18.70



© Vom Fass

Château Lagrézette, Viognier 2014 „Le Pigeonnier“, Cahors AOC

Traubensorte 100% Viognier. Die alkoholische Gärung findet 10 Tage lang in 40% neuen und 60% in zweijährigen 500 Liter Barriques statt und bleibt 9 Monate auf der Hefe. Es zeigt sich im Glas ein klares Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Die erste Nase ist lebendig und frisch. Blumenaromen und Aprikosen dominieren. Im Gaumen dann eine gut geformte Explosion von Aromen exotischer Früchte wie Pfirsich, Ananas und etwas Aprikosen. Florale Noten folgen. Der noch jugendliche Abgang ist aromatisch, komplex mit einem minim rauchigen Touch. Mit Verlaub: der Preis von 98 Franken ist für mich nicht unbedingt nachvollziehbar. **17.5/20**. CHF 98.-



© Château Lagrézette

Roséwein

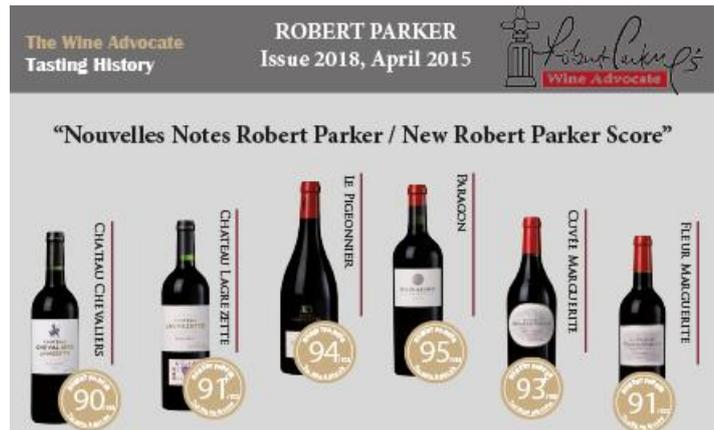
Le Chêne Bleu, Rosé 2014, Ventoux AOC

Traubensorte 60% Grenache, 40% Shiraz. Der Ausbau erfolgte kurz in französischen Barriques. Geschönt wurde der Wein mit grünen Erbsen. Ein glänzendes Lachsrosa strahlt aus meinem Glas. In der Nase zuerst etwas Kreide, dann folgen Fruchtaromen wie Erdbeeren, Zitrusnoten und exotische Früchte. Der kräftige Gaumen wird wieder verwöhnt mit den bereits erwähnten Beeren und Früchten. Dazu gesellen sich ein ganz minim Holzton und mineralische Noten. Das Finish ist komplex, gut strukturiert und erstaunlich lang anhaltend. Als „Nicht Rosé Fan“ hat er mich auf jeden Fall überzeugt. **17/20**.
Nur in der Magnumflasche zu CHF 54.- erhältlich.

Rotweine

Château Lagrézette, Chevaliers du Lagrézette, Malbec 2013, Cahors AOC

Traubensorten 87% Malbec, 13% Merlot, 2% Tannat. Der separate Ausbau der Trauben erfolgt 9 bis 12 Monate lang in Barriques und wird anschliessend assembliert. Ein leuchtendes, dunkles Rubinrot ist in meinem Glas sichtbar. Fruchtaromen nach blauen Beeren und dunklen Waldbeeren steigen mir in die Nase. Momentan wirkt er am Gaumen noch etwas herb und jung. Es zeigen sich aber bereits schon erste geschmeidige Tannine, eine schön ausbalancierte Säure und Noten von Lakritze. Abgeschlossen wird das Ganze mit einem ordentlich langen Abgang. Dieser Wein braucht wohl noch etwas Geduld. **17/20**. CHF 24.80



Die Weine des Jahrgangs 2012 wurden durch The Wine Advocate sehr gut bewertet
© [Château Lagrézette](#)

Château Lagrézette, Malbec 2010, Cahors AOC

Traubensorten 87% Malbec, 12% Merlot, 1% Tannat. Es erfolgt während 18 bis 20 Monaten ein separater Ausbau in ein- und zweijährigen Barriques und erst danach wird assembliert. Das Resultat ist ein dunkles Rubinrot mit einem schwarzen Kern in der Mitte meines Glases. Aufregend zeigen sich in der Nase komplexe Kirschen- und Veilchennoten, rote Früchte und gut eingebundene Eichentöne. Am Gaumen Anklänge von Vanille, Lakritze, Veilchen, dunklen Waldbeeren und auch gut ausbalancierte Tannine. Das Finale ist lang anhaltend, aromatisch, und mundfüllend. **18/20**. CHF 49.-



© [Château Lagrézette](#)

Château Lagrézette, Malbec „Le Paragon“ 2011, Cahors AOC

Traubensorten 95% Malbec, 5% Merlot. Nach der malolaktischen Fermentation in Fässern wird der Wein noch 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Wiederum ein dunkles, konzentriertes Rubinrot mit einem schwarzen Kern in der Mitte des Glases. Intensive und komplexe



© [Château Lagrézette](#)

Düfte nach roten und schwarzen Früchten, ein Hauch Lakritze, etwas Lavendel und schwarze Kirschen. Eine harmonische und elegante Säurestruktur und gut eingebende Tannine sind am Gaumen spürbar und bereiten ein langes, intensives, fruchtiges und eindruckliches Finale vor. **18/20**. CHF 98.-

Château Beauchêne, **Premier Terroir 2011, Côte du Rhône AOC**

Traubensorten 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre. Die Mazeration erfolgt 20 Tage lang auf den Häuten. Der Ausbau während 12 bis 18 Monaten in Barriques. Die Rebstöcke von Syrah und Mourvèdre sind etwa 30, diese von Grenache zwischen 40 und 95 Jahre alt. Im Glas ein leuchtendes Granatrot. In der dezenten, eleganten Nase etwas Brombeeren und Lakritze. Im Gaumen dann reife Zwetschgen, ein zarter, pfeffrig-würziger Ton und diskrete Barriquenoten. Im momentan etwas kurzen Abgang zeigt sich eine erste Säure- und Tanninstruktur. Für mich ist dieser Wein mindestens im momentanen Stadium etwas zu harmlos. **16.5/20**. CHF 19.50



Château Beauchêne, **Vignobles de la Serrière 2010, Châteauneuf-du-Pape AOC**

Traubensorten 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre. Dieser Wein wird 20 Tage lang auf den Häuten mazeriert und ein Teil davon anschliessend während eines Jahres in Barriques ausgebaut. Die Rebstöcke von Syrah und Mourvèdre sind etwa 30, diese von Grenache zwischen 40 und 95 Jahre alt. Ein leuchtendes, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen strahlt aus meinem Glas. Es zeigen sich kräftige Kirschen- Waldhimbeer- und Cassisnoten, dann auch etwas Leder, Tabak, Gewürze und eine glatte Mineralität in der Nase. Der kraftvolle Gaumen ist vollmundig, gut ausbalanciert, harmonisch und mit gut strukturierten, feinen Tanninen. Endet mit einem langen Abgang, der sich würzig, angenehm fruchtig und trinkig zeigt. **17.5/20**. CHF 34.80



Chêne Bleu, **Astralabe 2011, Ventoux AOC**

Traubensorten 70% Grenache, 30% Syrah. Ausbau während 6 Monaten in französischen Barriques. Im Glas leuchtet ein dunkles Rubinrot. Üppige Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Himbeeren mit einem Hauch Mineralität und Rauch steigt mir in die Nase. Am Gaumen sehr vollmundig, mineralisch, mit einer zart-pfeffrigen Würze, etwas Zwetschgenkompott, einer feinen Holzwürze, feingewobenen Tanninen und einer frischen Säure. Seidiger, saftiger, eleganter, ordentlich länger, fruchtiger und konzentrierter Abgang. **17.5/20**. CHF 29.-



©Jim Lockard on Wine

Chêne Bleu, **Abélard 2009, Vaucluse IGP**

Traubensorten 90% Grenache, 10% Syrah aus 30-jährigen Reben. Ausbau während 11 Monaten in französischen Eichenfässern. Ein tiefes, dunkles Rubinrot glänzt in meinem Glas. In der Nase reife Erdbeeren, reife dunkle Beeren (Johannisbeeren und Heidelbeeren) und Früchte (schwarze Kirschen und Trockenpflaumen). Weiter riecht man verschiedene Gewürze, etwas Vanille und etwas Lakritze. Noten von Graphit lassen eine hohe Mineralik erwarten. Der Gaumen betört durch eine herbe Würze, Garriguekräuter, intensive und konzentrierte Noten von feinkörnigen, polierten Tanninen und einer feinen, stützenden Säure. Lang anhaltender, kraftvoller, eleganter, etwas maskuliner Abgang. Unbedingt karaffieren. **18.5/20**. CHF 88.-

Chêne Bleu, Héloïse 2009, Vaucluse IGP

Traubensorten 60% Syrah, 37% Grenache, 3% Viognier. Ausgebaut 8 Monate in französischer Eiche. Im Glas Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern. Eine konzentrierte und reiche Nase nach Himbeeren und schwarzen Kirschen. Auch etwas Mokka, schwarze Oliven, Unterholz, Vanille und geröstete Mandeln. Im süsslich anmutenden Gaumen präsent seidene Tannine, eine harmonische Säure und Nuancen von reifen, roten Früchten. Der Viognier gibt dem Ganzen noch eine verführerische, blumige Note. Der Abgang ist herrlich lang und verweilt etwas auf reifen Früchten und einem Hauch Gewürzen, eindrucklich. Momentan eher etwas verschlossen. Warten. **18.5/20**. CHF 88.-

Autoren: Andi Spichtig
4. Februar 2016
Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.