



Im besten Sinne bürgerlich

Am 19. September 2014 wurde der sechste Jahrgang der Crus Bourgeois auf Basis des neuen Reglements vorgestellt. Das stimmige Konzept trägt bereits erste Früchte, in Frankreich wie im Export. Die Crus Bourgeois sind eindeutig auf dem Weg nach oben.

Vor wenigen Wochen, wie immer Mitte September, also knapp zwei Jahre nach der Ernte, wurde der aktuelle Jahrgang 2012 präsentiert. Mit dieser Auswahl ist die Zahl der Châteaux auf 267 gestiegen. Ein neuer Rekord in der sechsjährigen Geschichte dieses neuen Reglements. Frédérique de Lamothe, die Direktorin der Vereinigung der Crus Bourgeois, freut sich über die ersten Erfolge: »Der Einstiegspreis ist in dieser relativ kurzen Zeit um 20 bis 30 Prozent gestiegen. Das war ein wichtiges Ziel. Erstens für die Überlebensfähigkeit der Erzeuger und zweitens für das Image der Bezeichnung Cru Bourgeois.« Bei den Crus Bourgeois handelt es sich keineswegs um Luxusweine, sie sind vielmehr im preislichen Kernsegment des Fachhandels verankert. Die durchschnittlichen Verkaufspreise der 150 verkosteten Weine des Jahrgangs 2012 bewegen sich zwischen 7 und 35 Euro, wobei 35 Euro nur von

Crus Bourgeois in namhaften Gemeinden wie Margaux zu erzielen sind. Der Großteil der Weine peilt Regalpreise zwischen 10 und 20 Euro an. Nicht teuer, aber auch nicht ganz billig. Dafür bekommt der Kunde jedoch authentische Weine mit dem typischen Charakter des linken Ufers. Der Jahrgang 2012 zeigt

wie der Vorgänger aus 2011 einen deutlich atlantischen Charakter, geprägt von einer kompakten Struktur und viel Frische im Finale. Weine, wie sie in dieser Stilistik nur in Bordeaux, eigentlich sogar nur im Médoc entstehen können. Auch wenn die Einstiegspreise gestiegen sind: Generell beweisen

HISTORIE

Bereits im 17. Jahrhundert tauchte die Bezeichnung »Cru des Bourgeois« auf, als sich die Bürger aus Bordeaux die besten Rebflächen des Médoc sicherten. Bei einer solch langen Historie sind Aufs und Abs vorprogrammiert. Seit 1979 ist die Bezeichnung Cru Bourgeois durch europäisches Recht geschützt. Die Annullierung des Klassements von

2003 war ein Rückschlag. Das neueste Kapitel wurde mit dem Jahrgang 2008 aufgeschlagen, als die erste auf dem neuen Reglement basierende Selektion von damals 243 Crus Bourgeois vorgestellt wurde. Der kürzlich präsentierte Jahrgang 2012 ist der sechste Jahrgang, der auf Basis des neuen Reglements geprüft wurde.

die Crus Bourgeois seit Jahren eine bemerkenswerte Preisstabilität, das gilt sogar für hochspekulative Jahrgänge wie 2009 und 2010. Gemeinsam mit ihrem ausgeprägten Gebietstypus macht diese Verlässlichkeit die Crus Bourgeois zu einem Bordeaux-Segment für Fachhandel und Gastronomie.

Strenge Selektion fürs Image

Das konsequente Aussortieren schwacher Weine in Verbindung mit der strengen Kontrolle der Produktionsmenge hat den Preiseinstieg ordentlich aufgeräumt. Das äußert sich nicht nur in höheren Einstiegspreisen, sondern macht sich ganz deutlich bei den Qualitäten bemerkbar. Am 9. und 10. September wurde für WEINWIRTSCHAFT eine Verkostung von 150 Crus Bourgeois des Jahrgangs 2012 auf Château Paveil de Luze in Margaux organisiert. Nur 14 Prozent der Weine wurden mit weniger als 85 Punkten (entspricht »sehr gut«) bewertet. Das ist eine äußerst geringe Quote und dokumentiert die Validität des neuen Systems. Weitere 56 Prozent bewegen sich im »sehr guten« Bereich von 85 bis 88 Punkten. Das ist das Qualitätsniveau, das man von einem Cru Bourgeois im Preisbereich von 10 bis 20 Euro Regalpreis erwarten darf. Stattliche 29 Prozent

der Weine erreichten 89 bis 91, einer davon sogar 92 Punkte. Diese 44 Weine stellen wir auf den folgenden Seiten vor. Sie sind eine Bereicherung für jedes Sortiment, ob im Lebensmittel- oder Weinfachhandel. Einige dieser Weine versprechen bereits in der Jugend großes Trinkvergnügen. Dem Großteil der Top-Weine des Jahrgangs tun jedoch zwei bis drei Jahre Lagerung gut, damit das knackige Gerbstoffgerüst etwas runder und harmonischer in den Wein integriert wird. Trümpfe des Jahrgangs 2012 sind einerseits die auffallend würzigen Aromen – sehr häufig mit Noten von Holunder, Piment, Wacholder, auch hier und da schwarze Johannisbeere (eher Cabernet-lastige Weine) und Wildkirsche (eher Merlot-geprägte Cuvées). Unter den Appellationen machten bei der Verkostung vor allem Haut-Médoc (33% der Weine aus Haut-Médoc wurden mit mindestens 89 Punkten bewertet!) und Margaux eine ausgezeichnete Figur. Einige echte Highlights waren auch in Listrac zu finden. Eine Art Geheimtipp des Jahrgangs.

Nur echt mit Sticker

Nachverfolgbarkeit, Fälschungssicherheit und Information: Der Aufkleber mit dem Logo der Crus Bourgeois plus QR-Code er-

SO WIRD EIN WEIN ZUM CRU BOURGEOIS

Um das Anspruchsniveau festzulegen, werden vom jeweils aktuellen Jahrgang Proben von 40 ausgewählten Erzeugern aller AOCs des Médoc eingesammelt. Verkostet wird jeweils der Château- und ein Zweitwein, der nach Ansicht des jeweiligen Erzeugers ebenfalls noch das Niveau eines Crus Bourgeois erfüllt. Die Weine werden von einer Expertenjury, der sogenannten »comission technique« verkostet und in drei Gruppen eingestuft: A, die besten Weine der Probe; C, Weine, die dem Anspruch nicht genügen; B, alle Weine dazwischen. Aus dieser B-Gruppe werden 16 als repräsentativ für den Jahrgang erachtete Weine ausgewählt. Anschließend wird das große Panel aus professionellen Verkostern eingeladen, diese 16 Weine zu verkosten und zu bewerten. Es wird aus den Noten aller Verkoster für alle 16 Weine die Durchschnittsbewertung errechnet. Diese Note muss später ein Wein bei der Prüfung erreichen, um im aktuellen Jahrgang als Cru Bourgeois anerkannt zu werden. Jeder potenzielle Cru Bourgeois wird von einer sechsköpfigen Jury aus diesem großen Panel verkostet.



Große wirtschaftliche Bedeutung: Rund 30 Prozent der Gesamtproduktion des Médoc wird als Cru Bourgeois vermarktet

weist sich als echtes Multitalent. Der Sticker, der entweder am Flaschenhals oder auf dem Rückenetikett angebracht wird, garantiert, dass von diesem Cru Bourgeois nicht mehr als das vorher geprüfte Volumen abgefüllt wurde. Außerdem lassen sich über Smartphone oder Tablet Informationen zum Château und zum Wein abrufen. Transparenz wird großgeschrieben bei den Crus Bourgeois. Dazu trägt auch die Internetseite www.crus-bourgeois.com ihren Teil bei. Unter den Top-5-Herkunftsländern der Seitenbesucher liegt neben den klassischen Märkten wie Frankreich oder Belgien, sowie China und den USA auch Deutschland. Das belegt die ungebrochene Popularität der Crus Bourgeois in Deutschland. Die Weine wurden von Sascha Speicher auf Château Paveil de Luze verkostet und bewertet.

CRUS BOURGEOIS 2012

Médoc

90

Clos du Moulin 13,00 €

satte Würze, kühl, Lorbeer, auch Wacholder, auch gegarte Paprika; sehr dicht, intensiv, mit süßem Fruchtextrakt, dann fest und ziehend, noch jugendliche, aber nicht grüne Tannine, gute Frische

Château d' Escurac 15,00 €

Holunder, auch Heidelbeeren, ätherische Kräuterwürze, Neuholzaromen, Schoko; dicht und stoffig am Gaumen, etwas Vanille, ganz leicht trocknende Tannine, aber insgesamt ausgewogen

Château Labadie 13,00 €

sehr würzige Nase, Heidelbeere, Wildkirsche, Kaffee, Nelke; auch am Gaumen Holz erst präsent, dann gut eingebunden, stoffig, Schokolade, aber jederzeit mit Zug



89

Château Vieux Robin

Kreuzkümmel, schwarzer Sesam, Lorbeer, Leder und Piment, Neuholzaromen; maskuliner, spannender Typ mit Gerbstoffbiss und -frische, gute Länge, fast samtige Textur

Château Lassus 9,00 €

offene Frucht mit viel Holunder, etwas Wacholder, auch grüne Paprika; sehr appetitlich, saftig, feste Tannine, guter Biss und gute Frische, noch etwas belegend, aber nicht grün; charaktervoll

Château Les Grands Chênes

Cranberry, Wacholder, Wildkirsche, intensiver, dunkel-würziger Duft, etwas Schoko und Minze; sehr saftig, gleichzeitig stoffig, feste Tanninstruktur mit animierendem Säurebiss im Finale

Château Pey de Pont 8,00 €*

fleischige, reife, offene Nase, etwas Pflaume, leicht rauchig, Leder, Paprika, Zedernholz, Piment, feine Kirschfrucht, saftige Frische und stabiles Tanningerüst, gute Balance

Château Ramafort 16,00 €

viel Frucht (Wildkirsche), dunkle Würze, Wacholder, Piment, Zedernholz, etwas Moschus; strenger, fester, aber fleischiger Typ mit guter Gerbsäurefrische im Finale

Château Vernous 8,90 €*

pikante, kühl-würzige Nase, etwas Muskatnuss, Piment, leicht Cassis; gute Balance mit festem Tanningerüst, saftiger Frische und klarer Frucht

Château Pierre de Montignac 10,00 €*

fleischiger, würziger Typ mit Anis, Zedernholz, Holunderkompott, etwas Amarenakirsche, Marzipan, Leder; stoffig, dicht, mit Sauerkirchschaft und ordentlich Biss, sehr fest und mit viel Struktur

Château Noaillac 11,00 €

attraktive Nase mit viel Cassis, schotig-pfeffrige Würze, Lorbeer, Moschus, dezente animalische Noten; fest, griffige Tannine, etwas adstringierend, auch Holztannin, dadurch etwas linear

Haut-Médoc

91

Château Malescasse

pikanter, kühl-würziger Duft mit viel Piment, Pfefferoni, Lorbeer, etwas Sauerteig; süßliche Frucht, feste, noch jugendlich zupackende Tannine, gut dosierte Säurefrische

Château Maurac 12,50 €*

tolle Würze, schwarze Johannisbeere, Piment, rote Paprika; saftig, Tabak, griffiges Tannin, tolle Struktur, schokoladiges Finale, noch etwas von Holz geprägt, großes Potenzial

Château Maucamps 17,00 €*

intensiver Duft, leicht fleischig, viel Holunderkompott mit Zimt und Nelke, auch Wildkirsche, Schwarztee; dicht und stoffig, griffige, feste Tannine, mit Frucht verpackt, Säurefrische im Abgang

90

Château Moulin de Blanchon 10,00 €

intensive Nase, Johannisbeerblätter, etwas Schwarzer Tee, rauchige Lakritznote; sehr dicht, viel Frucht, sehr kompakt, jugendlicher Säurebiss, saftige Länge

Château Arnaud 30,00 €*

satte, reife, dunkle Frucht mit Holunderkompott, Nelke, Sternanis, Lakritz; streng, aber mit viel Frucht, dicht und balanciert, kräftige Tanninstruktur, aber nicht grün

Château de Braude 19,00 €

Johannisbeerholz, Schokolade, Kaffee, leicht rauchig, Sauerteig; gute Balance, griffige Tannine in die Frucht eingebettet, moderate Säurefrische, etwas Kaffee im Abgang

Château Bel Air 13,00 €

Aronia und Kaffee, intensiver Duft, auch Anis, Bockshornklee, geröstete Körner; sehr dicht, aber balanciert, viel Gerbstoff, aber gut in Frucht und Extrakt eingehüllt, dennoch herber Biss

Château Ramage La Batisse 19,70 €

zwar Neuholzgeprägt, aber auch sehr fruchtig, rote Johannisbeere, Brombeer; am Gaumen dann Cassis, klar, saftig, mit festem Tanningerüst, noch jugendlich ziehend, aber weder grün noch bitter, gut dosierte Säurefrische

Château Magnol 23,00 €

Piment, Pflaume, rote Johannisbeere, Schwarzer Tee, gut dosiertes Holz, etwas Kaffee; süßes Extrakt, feine Klinge, tanzt geschickt auf dem Drahtseil aus Frucht, Holz und Säure, zartherbes Finale

Château de Malleret 19,00 €

modern und mit Schliff, leicht Moschus, Kardamom, Piment, auch etwas Kaffee, dicht, viel Extrakt, sehr stoffig, konzentriert, aber mit Balance, bissige, aber nicht grüne Tannine, angenehm frisches Finale

Château Lestage Simon 18,90 €

würziger Duft mit Zedernholz, Anis, Lorbeer, Holunderkompott; fest und kompakt, mit Struktur, Frucht und viel Extrakt, griffige, frisch-herbe Tannine, nicht grün, sehr gute Balance

89

Château Cambon La Pelouse 12,00 €

leicht rauchig, ätherische Gewürznoten, Lorbeer, Anis, Nelke, Johannisbeere; dicht und kompakt mit viel Druck, fest, ziehende Tannine, dunkle Schokolade



Château Dillon 11,50 €*

dunkle, extrem würzige Nase, Aronia, Johannisbeerblätter, Zedernholz, auch Kaffee; am Gaumen leicht Moschus, dann Schwarztee; in Frucht und Extrakt eingebettete, leicht herbe Tannine, viel Biss, insgesamt mittelmäßig

Château du Taillan 12,00 €

feine, für den Jahrgang fast feminine Stilistik, rote Johannisbeere, Wildkirsche, Piment; sehr appetitlich, saftig, tolle Balance, moderate Gerbstoffe, angenehme Frische, jung ein Vergnügen

Château La Tonnelle 12,30 €*

Piment, Wacholder, Eukalyptus, Brombeer, sehr würzige Nase, Schwarzer Tee; gute Balance, feine beerige Frucht, griffiges, noch leicht ziehendes Tannin, attraktiv frisches Finale

Château d'Agassac 17,90 €*

speckig, erdig, leichte Reduktion, gemüsige Paprikanote, Ratatouille; fetter, satter Cabernet, gute Tanninstruktur, noch in der Pubertät

Château Tour Marcillanet 18,00 €

fruchtbetont, klarer Duft, Wildkirsche, etwas Johannisbeere, Piment; ganz leicht schotig; zartsüßlicher Auftakt, feine, frische Frucht, schon angeschliffene Tannine, elegant, gerbsäurefrisches Finale

»Communales«

92

Château Cap Léon Veyrin Listrac Médoc 15,00 €

sehr dunkle Frucht mit viel Aronia, Lorbeer, etwas schwarze Johannisbeere, auch neues Holz;

dichte Frucht, feste, aber bereits angeschliffene Tannine, großer Zug, glasklar

91

Château Mongravy Margaux 30,00 €

rauchige Neuholznote, Zedernholz, Wacholder, Wildkirsche, Piment, Paprika, leicht fleischig; fruchtiger Auftakt, fast samtig, dann guter Tanninbiss, bereits angeschliffen; saftiges Finale mit etwas Kaffee

90

Château Lestage Listrac Médoc

intensive Wildkirschfrucht, Piment, Wacholder, leicht rauchig, appetitlich; sehr dicht und stoffig, festes Tanningerüst, Zedernholz, mit Zug und viel Saft

Château Deyrem Valentin Margaux 27,50 €

dunkle Gewürznoten, Zimt, Kardamom, Johannisbeerholz, Pflaume, leicht speckig-rauchig; geradlinig, mit festen, aber bereits angeschliffenen Tanninen, etwas Kaffee, gute Balance

Château La Fleur Peyrabon Pauillac 15,50 €**

attraktiver Duft mit roter Johannisbeere, Wildkirsche, Zedernholz, Nelke, Curryblätter, dezente Neuholzaromen wie Kaffee; gute Balance, saftige Frucht, noch jugendlich ziehende Tannine, moderate Säurefrische, gute Balance, aber etwas kurz

Château Lilian Ladouys Saint-Estèphe 12,00 €

fleischig, Holunderkompott, Sauerteig, Wildkirsche, etwas Piment, Tabak; saftige Frucht, feste, kernige Tannine, leicht herbes Finale, aber insgesamt harmonisch, Potenzial

Château Le Boscq Saint-Estèphe 24,95 €

Sauerkirsche, Holunderbeere, Maulbeeren Zedernholz; sehr dicht, sehr saftig, viel Zug, feste, bereits angeschliffene Tannine, gute Balance, gute Länge

Château Beau-Site Saint-Estèphe

getoastetes Brot, präsent Holz, aber auch viel dunkle Würze, etwas Vanille, Süßkirsche, Zimt; dunkler, würziger Typ auch am Gaumen, Süßholz, Kaffee, aber auch fruchtiger Schmelz, Tannine gut eingebunden, leicht herbes Finale

* Preis ab Kellerei

** Preis en primeurs unverb. Preisangaben der Châteaux

Château Petit Bocq Saint-Estèphe 25,00 €

fleischig-rauchige Nase mit Pflaume, Zimt, Kardamom, Wildkirsche, auch etwas speckig; dicht und saftig am Gaumen, feste, jugendlich ziehende, aber nicht grüne Tannine, gute Gerbsäurefrische

89

Château Saransot-Dupré Listrac Médoc 12,00 €*

Sauerteig, Holunderkompott, Nelke, Neuholzaromen; dicht, stoffig, intensiv, gut integrierte, feste, aber nicht trocknende Tannine

Château Anthonic Moulis-en-Médoc 19,00 €

sehr würzig, fleischig, etwas Rinderbrühe, Holunderkompott; zartsüßer fruchtiger Schmelz, dann gut integrierter Gerbstoffbiss, etwas Vanille, frisches Finale

Château Caroline Moulis-en-Médoc

sehr dunkle Würze, Lakritz, Holunder, Aronia; dicht, viel Frucht, eingebettete, strenge Tannine, leicht ziehend, säurefrisches Finale

Château La Tour de Bessan Margaux 12,00 €

Wacholder, Moschus, Piment, leicht Unterholz; streng, würzig, aber mit viel Zug am Gaumen, Tannine mit jugendlichem Biss, leicht ziehend, kernig frisches Finale

Château Pavail de Luze Margaux 19,50 €

intensive Beerenfrucht, Wacholder und Holunderkompott, Sternanis, auch fleischig; feste, leicht trocknende Tannine, moderate Säurefrische

Château Fonbadet Pauillac

offene, beerige Frucht, Holunderkompott, Nelke, Minze, Leder; griffige, leicht angeraute Tannine, nicht grün, Schwarztee, frischer Säurebiss im Abgang

Château Tour de Pez Saint-Estèphe 16,70 €

intensiver Duft, Brotkruste, Holunderkompott, Lakritz, Kaffee vom markanten Holzeinsatz; stoffig, dicht, kräftige, griffige Tannine, gute Balance mit Zug, moderate Säurefrische