

Baronne Guichard, eine Familie – drei Châteaux in drei Gemeinden der Rive Droite

Hin und wieder gibt es sie noch, diese Sternstunden, in denen international erfahrene und anerkannte Wein-Experten ein ihnen völlig unbekanntes Weingut entdecken und zudem auch noch von der Qualität seiner Weine begeistert sind. Otto Geisel berichtet von solch einer Entdeckung, von der Arbeit der »Grand Jury Européen«, der er seit 14 Jahren angehört, und natürlich von Baronne Guichard.

Nach dem Tod von Olivier Guichard im Jahr 2005 übernahmen seine Tochter Aline Guichard und ihr Ehemann Paul Goldschmidt die Weingüter. Die bereits in Gang gesetzten Renovierungen wurden vollendet und der Vertrieb mit der Bildung neuer Händlerpartnerschaften umstrukturiert. Für Aline, die bis dahin als Kinderbuchautorin in Paris lebte, war die Entscheidung, zurück in die Heimat zu gehen, eine Herzensangelegenheit: »Es war die Erinnerung an die Liebe meiner Großeltern, die mich erzogen haben, die Liebe zu meinem Mann, der nie eine Familie hatte, kein Zuhause, keine Wurzeln und als Frankreich-Chef von Roland Berger zwar erfolgreich, aber auch irgendwie von der Erde getrennt war. Die Liebe zu meinem Sohn, im Gedanken, dass er eines Tages die 7. Generation sein könnte, die den Reben folgt. Wein ist reine Liebe und die richtige Verbindung zu den Wurzeln unserer Erde.«

»Cercle Rive Droite« & »Grand Jury Européen«

Jedes Jahr lädt der renommierte »Cercle Rive Droite«, eine Qualitätsvereinigung von äußerst individuell geprägten Weingütern des Libournais um den erfahrenen Winzer und Weinbauberater Dr. Alain Raynaud, gegen Ende März die Mitglieder der »Grand Jury Européen« zu einer zweitägi-

gen Blindverkostung ein. An zwei Vormittagen und zwei Nachmittagen sitzen dort 20 bis 25 Juroren aus allen Teilen Europas vor jeweils 32 Rotweinen eines einzigen Jahrgangs und machen sich so einen Eindruck über die unterschiedlichen Terroir-Interpretationen. Natürlich werden bei dieser Vergleichsmöglichkeit auch Neuentdeckungen identifiziert und die Qualität des angestellten Jahrganges der Rive Droite, dem sogenannten rechten Ufer – eine eigentlich aus Paris stammende Bezeichnung, die sich aber auch in der verwirrend großen Weinbauregion Bordeaux durchgesetzt hat – beurteilt.

Diese Expertenrunde versammelt sich regelmäßig seit nunmehr eineinhalb Jahrzehnten um den Gründer und Präsidenten dieser europäischen Wein-Jury, den charismatischen Luxemburger François Mauss. Das Ziel ist hierbei, gemeinsam – trotz kulturell unterschiedlich geprägter Geschmacksvorlieben der einzelnen Juroren – sich mittels der vielen subjektiven Eindrücke in der Summe dann doch einer gewissen Objektivität in der Weinbewertung, inklusive einer Prognose des jeweiligen Entwicklungspotenzials, zu nähern. Im Grunde ein Gegenpol zu der oft sehr eigenen und dominierend vorgetragenen Sicht dieser delikaten Geschmackssache einzelner Wein-Gurus aus den USA.

Im Frühjahr 2009 wurden die Weine des Jahres 2006 verkostet, eine Premiere der »Baronne Guichard« Châteaux Siaurac, Le Prieuré und Vray Croix de Gay unter der neuen Leitung. Bis dahin wurden diese Gewächse über einen großen und einflussreichen Händler vor Ort in großer Menge, oft auch als Koppelgeschäft mit den eigenen Prestige-Weinen aus Pomerol verkauft und somit nie einzeln präsentiert. Sie liefen in der großen Distribution einfach mit und gingen dabei, auch mangels einer besonderen Qualitätspolitik, im internationalen Weinteich unter. Dies war sicherlich

ein Grund dafür, dass selbst die meisten Mitglieder der »Grand Jury« noch nicht viel von diesen Weinen gehört hatten und jetzt doch ziemlich überrascht auf die »blind« präsentierten Qualitäten reagierten. Das Team um Paul Goldschmidt, Keller-



meister Yannick Reyrel und Önologe Stéphane Deroncourt hatte herausragende Arbeit geleistet.

Weingut im Wald

Um das durch den großen Park mit seinem bis zu 400 Jahre alten Baumbestand versteckt liegende Schloss und Weingut zu finden, fährt man von Saint-Emilion kommend an »Cheval >>

LALANDE DE POMEROL
Château Siaurac, seit 1892 in Familienbesitz, liegt zwischen Pomerol und Saint-Emilion und ist in diesem Anbaugebiet mit insgesamt 46 Hektar Reben das größte Weingut, umgeben von einem 15 Hektar großen Park mit 400 Jahre altem Baumbestand

Blanc« und »Pétrus« vorbei, Richtung Néac, durch die kleine Senke, die heute Pomerol und Lalande de Pomerol trennt, und schon bald erblickt man den Wald, der das Château Siaurac umgibt. Auch wenn man das versteckt liegende Weingut nicht auf Anhieb findet und vielleicht erst ein-

Jedes der drei »Baronne-Guichard«-Châteaux hat nach dem – vor allem im Médoc – praktizierten System einen sogenannten »zweiten Wein« mit eigenem Namen versehen und so vinifiziert, dass er schon im jugendlichen Stadium echte Trinkfreude bereitet: Der »Plaisir de Siaurac« be-

Bei den »großen Weinen« ist der Pomerol »Vray Croix de Gay« die »große Liebe« von Paul und Aline – gut zu verstehen, wenn man weiß, dass die in zwei Parzellen aufgeteilten 3,7 Hektar zum einen an »Pétrus« angrenzen und zum anderen zwischen Trotanoy und Le Pin liegen. Der Saint-

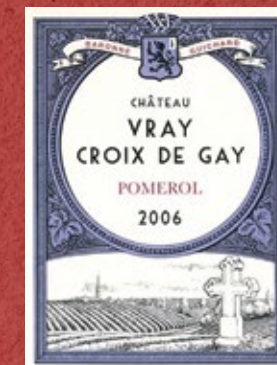
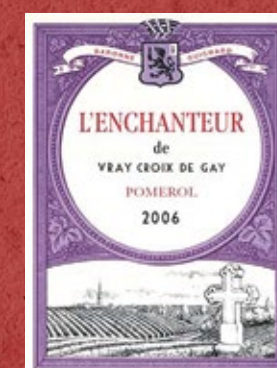
Nach nunmehr einigen Jahrzehnten des Dornröschenschlafes hat, allen voran, Harald Wohlfahrts Chef-Sommelier Stéphane Gass dieses immer noch ein wenig im Verborgenen liegende Weingut wiederentdeckt und stellt dem aktuellen 2009er-Jahrgang mit folgenden Worten ein exzellentes Zeugnis



SAINT EMILION
Château Le Prieuré mit 6 Hektar Reben, ebenfalls 1949 erworben, ist als »Grand Cru« klassifiziert und befindet sich auf einem Kalksteinhügel, nur 10 Minuten zu Fuß vom historischen Zentrum des Weltkulturerbes Saint-Émilion entfernt

mal daran vorbeifährt: Es lohnt auf jeden Fall, sich durchzufragen und weiter zu suchen. Denn gleich wird Paul Goldschmidt mit weit ausgebreiteten Armen seine Besucher begrüßen und voller Stolz das beeindruckende Ensemble und seine Low Tech Weine präsentieren: »Unsere Weine sind keine technischen, im Keller bearbeiteten Kraftprotze – keine Regel ist unsere Regel!« Und Aline Goldschmidt, mit einem Bund wildem Spargel vom eigenen Grundstück im Arm, fügt hinzu: »Glaubt an den Boden, respektiert seine Zukunft,« sagte meine Großmutter immer, »und dies in seiner ganzen Originalität zu entwickeln und auszudrücken, ist nun unser Ziel!«

steht zu 100 Prozent aus Merlot von jungen Reben und wurde gänzlich ohne Holz ausgebaut. »Ein wunderbar typischer und ursprünglicher Bordeaux-Geschmack, der perfekt zu meiner Küche passt«, sagt Karl Ederer und schenkt den aktuellen Jahrgang in seinem Münchner Restaurant glasweise aus. Der »Délíce du Prieuré«, wie sein großer Bruder auch als Saint-Émilion Grand Cru klassifiziert, besteht ebenfalls zu 100 Prozent aus Merlot und wird dazu im Gegensatz ein Jahr im Holz, mit einem Fünftel-Anteil von neuen Barriques, ausgebaut. Die gleiche »Rezeptur« gilt für den »L'Enchanteur de Vray Croix de Gay«.



POMEROL
Château Vray Croix de Gay ist seit 1949 ein eher kleiner Besitz der Familie Guichard – aber die nur 3,7 Hektar Reben wachsen in direkter Nachbarschaft mit den Weingütern Pétrus, La Fleur, Trotanoy und Le Pin

Emilion Grand Cru »Le Prieuré« mit 20 Prozent Cabernet-Franc-Anteil wird von Paul Goldschmidt schmunzelnd als »das Ewig-Weibliche« poetisch charakterisiert. Dieser Wein ist auch ein Liebling der Grand Jury; im speziellen wird der Jahrgang 2007 von Bernard Burtschy, dem Weinexperten des »Le Figaro« und GJE-Mitglied, hochgeschätzt. Die größte Überraschung allerdings ist ein 1964er Château Siaurac, mit betörender Nase, feiner Struktur und lebendigen Gerbstoffen, ein Wein, wie er aus diesem Jahrgang selbst bei allerersten Adressen im gesamten Bordelais nur höchst selten zu finden ist!

aus: »Wunderbares Cassis- und Brombeer-Bouquet. Perfekte Balance zwischen Frucht und Tanninen. Vielversprechend und der beste Siaurac der Geschichte.« Offenbar hatte Alines Großmutter recht!

Otto Geisel

Bezugsquelle für die Weine von Baronne Guichard:
www.shop-traube-tonbach.de

Highlight für Weinfreunde

Aline und Paul Goldschmidt empfangen **apéro**-Leser persönlich und laden herzlich zur Führung durch den Park und das Schloss Siaurac mit anschließender Weinprobe ein. Um in den Genuss dieses garantiert unvergesslichen Erlebnisses zu kommen, genügt es, sich unter **apéro@fp-food.de** anzumelden. Wir werden dann Kontakt mit Ihnen aufnehmen, um alle Einzelheiten mit Ihnen abzusprechen.