

Bordeaux-Reise (9.-14. Juli 2017)

9. Am Sonntag, 9. Juli fuhren wir in zügiger Fahrt zu unserer selbst organisierten Übernachtung im Hotel *Hôtel Kyriad Brive Ouest* in **Brive la Gaillarde**. Zum Nachtessen gingen in den Ort zum *Café Lisa*. Den Apéro nahmen wir unter den Sonnenschirmen im Freien während kurzem Platzregen und danach ein deftiges Nachtessen (Lamm, Kotelet, Risotto, Rindssteak) im Restaurant mit preiswertem, gutem Wein.
10. Am Montagmorgen fuhren wir dann die verbleibenden 170km nach **St. Emilion**. Bereits die Anfahrt hat bestens geklappt. Nach einem kurzen Spaziergang durch den Ort setzten wir uns in ein Gartenrestaurant und beobachteten die Reiseleiterinnen vor dem Touristenbüro. Kurz vor 13:45h meldeten wir uns bei einer der Damen – es war auf Anhieb Hildegard. Mit ihr begaben wir uns auf den interessanten Fussmarsch durch die historischen Keller des Hl. Emil und durch die Stadt. Aktuell leben noch ca. 400 Einwohner in der Stadt. Eine sehr informative Führung.
- Danach fuhren wir zu unserer Unterkunft *Château Franc Mayne*. Nach dem Bezug der neu renovierten, grosszügigen Zimmer (es waren schon fast Apartments) mit riesigen Nasszellen, trafen wir unseren deutschsprachigen Führer, der uns den Produktionsbereich und die riesigen unterirdischen Keller zeigte. Leider war sein persönliches Engagement nicht überwältigend. Er wurde auch durch Anrufe auf seinem Handy abgelenkt. Ebenso dürftig war die Weinprobe.
- Im *Restaurant La Terrasse Rouge*, einem sehr schönen Gebäude mitten in den Weinbergen assen wir zu Abend. Die Bedienung, das Essen und die 2 Gläser Wein waren hervorragend. Leider wehte ein leichter Wind, sodass wir den Apéro nicht auf der riesigen Terrasse geniessen konnten.
11. Nach dem Frühstück bzw. dem vorgängigen Bad von Rico im Natur-Pool im Château ging die Fahrt zum *Château Siaurac, Lalandes de Pomerol* in **Néac**, ein sehr eindrückliches Weingut mit sehr guter Führung und Weinprobe durch eine junge begeisterte Dame. Vor der Weiterfahrt sahen wir noch das nahe gelegene *Château Petrus* an. Leider ist es so geheim, dass nicht einmal der Fahrer des Weinbergtraktors mit uns sprechen durfte – ein Mysterium! In dieser Gegend wird der Cuvées mit vorwiegend *Merlot* zusammengestellt.
- Am Nachmittag besichtigten wir das *Château Tour Saint Christophe* in **Saint Christophe des Bardes**, nachdem wir zuerst fälschlicherweise im *Château Saint Christophe* vorsprachen. Das neu renovierte Weingut liegt sehr schön oberhalb eines Talkessels. Die Führung war eher „schwach informativ“ mit kaum haltbaren Aussagen (jung gesetzte Reben dürfen nicht gewässert werden?). Die Weinprobe im Freien war jedoch überzeugend und die junge Frau holte noch zwei edle Tropfen zum Probieren, mit einem Gerät „*Coravin*“, das erlaubt, Wein ohne herausziehen des Zapfens aus der Flasche zu entnehmen. Im Weiteren wurde uns hier zum einzigen Mal auch Brot und sogar Käse, Nüsse und getrocknete Früchte bei der Degustation gereicht. In diesem Sinne waren die anderen Weinproben doch eher knapp und das Fehlen des Brotes würde in der Schweiz kaum je vorkommen.
- Die Weiterfahrt zum *Relais du Château d'Arche*, in **Sauternes** ging flott voran, wenn auch das Weingut mit Hilfe von Auto-Navigationssystemen eher schwierig zu finden ist. Die Unterkunft ist sehr freundlich geführt, die Zimmer riechen jedoch leicht muffig und sind renovationsbedürftig.
- Zum Abendessen fuhren wir im offenen Cabriolet ins *Hôtel-Restaurant Claude Darroze* nach **Langon** (1 Michelin-Stern). Als erste Gäste durften wir in den Gartenmöbeln unter riesigen Plantanen einen Sauternes-Weisswein geniessen. Die Bedienung war ausgesprochen

freundlich und das Essen hervorragend. Der Rotwein zum Essen hatte reelle Preise; so tranken wir hier denn auch 1½ Flaschen. Zum Schluss konnten wir das Gebäck zum Kaffee nicht mehr essen, sodass der freundliche Keller es in eine Mitnahme-Box verpackte („*gourmand n'est pas une vilaine faute*“). Der Ort Longon ist recht hübsch, war jedoch am Mittwoch nach 23:30h ziemlich ausgestorben.

12. Nach dem einfachen Frühstück ging die kurze Fahrt zum *Château Rayne Vigneau* in **Sauternes**, wo ausschliesslich Weissweine angebaut werden. Die Führung im Rebberg war mittelmässig, der Weinkeller mit den schön bemalten Fassdauben zur Kennzeichnung der unterschiedlichen Fassinhalte jedoch äusserst attraktiv. Die Degustation war dann halt für Weissweintrinker (Rico und Esther).

Die Weiterfahrt nach **Le Taillan Médoc** nahmen wir via **Bordeaux** in Angriff. Wir parkten gleich neben der Kathedrale. In einem kleinen Strassencafé assen wir Salate, „rôti camembert“ und Eier mit Mayo. Leider fanden wir keinen Zugang zur Kathedrale trotz dreimaligem Umrunden. Die Weiterfahrt durch die vielen Baustellen im Norden war nicht ganz einfach und so traf ein Teil von uns (Rico&Esther) das einzige Mal mit Verspätung (10 Minuten) zur Führung im *Château du Taillan, Haut Médoc* ein. Dort wurden wir durch die Mitbesitzerin und Önologin des Gutes Mdme. Cruse (ehem. Westfalen) durch den Keller geführt – ein besonderes Glück, dass nur sie Deutsch spricht. Das alte Château ist als eines der einzigen noch in Familienbesitz. Sie führte uns auch in den eigenen Weinkeller mit Weinen von 1955 mit gelösten Etiketten. Frau Cruse gab uns ehrliche Informationen zum Betrieb eines *Cru Bourgeois* mit den Risiken eines schwierigen Jahres (Frostschäden). Glücklicherweise wurde gerade Wein in Flaschen abgefüllt (externe fahrbare Maschine). Die Weinverkostung war entsprechend informativ. Danach setzten wir uns noch in den Park des Gutes und konnten eine Vorstellung von den nötigen Renovationsarbeiten am Schloss erahnen.

Danach ging die Fahrt weiter zum *Château Cordeillan Bages* nach **Pauillac**. Bereits auf der Hinfahrt bekamen wir einen Eindruck der schönen, weltbekannten Châteaux. Das *Château Cordeillan Bages* selbst ist auch ein sehr gepflegtes Haus, ganz neu renoviert. Die Zimmer waren sehr schön und auch ein grosser Pool stand uns zur Verfügung. Vor dem Abendessen nahmen wir auf der Terrasse neben dem Weinberg den Apéro (Kir Royal mit kaum Champagner für Euro 22.-) und das Abendessen im schönen Restaurant. Die gereichten Speisen und Zwischengänge waren besonders schön angerichtet (alter Rebstock mit essbaren Blättern und Kleinigkeiten). Die ca. 100-seitige Weinkarte war jedoch sehr preislustig (günstigster Rotwein Euro 70.-) und für unsere Vorstellung übermässig teuer. Das Personal war überbestückt, freundlich und rechtfertigte die Preise teilweise. In Medoc und Pauillac werden die Cuvées mit Schwergewichtig *Cabernet Sauvignon* ausgebaut.

13. Nach dem Frühstück ging die Fahrt ins *Château Lagrange*, in **Saint-Julien-Beychevelle**. Ein sehr schönes Weingut inmitten eines riesigen Parks. Im Weinkeller waren die Fässer im Mittelteil rot gefärbt. Die Führerin erzählte, dass dies automatisch passiere, ein Weinabfüller sagte mir, dass sie mit einer Tusche so gefärbt werden. Das Schloss ist *Quatrième Grand Cru Classé* von 1855. Nach der Weinprobe und einem kurzen Spaziergang im Park (bei kurzen Regengüssen) fuhren wir an den Atlantik nach **Carcan-Plages** zum Blick von den Dünen ans Meer und einem kurzen Lunch (1 Pizza für 4). Die Rückfahrt nach **Saint Estèphe** und dem *Château Lafon Rochet* musste dann zügig vorangehen, sodass wir pünktlich zum Weingut kamen. Der Führer war sehr freundlich (gutes Englisch) und erklärte viele Details eines modernen Weinkellers. Die Weinprobe war gut und wir kauften auch Wein.

Danach gings (ohne Esther) zur letzten Weinprobe ins *Château Lafon Rochet* in **Pauillac**. Dieses Weingut ist *Deuxième Grand Cru Classé* und gehört AXA-Winterthur mit 4 anderen Gütern in der Umgebung. Hier werden wieder mit Holztanks (seit 2015) Versuche

unternommen. Wir erfuhren dabei auch wie selbstbewusst grosse Weingüter ihre Weine erstellen, verkaufen und auch in der Zukunft damit selbstverständlich rechnen. Das Weingut ist wirklich sehr schön, wenn auch die Überheblichkeit stark durchschimmert. Bereits vor der Abfüllung sind 50% des Weines verkauft und bis im Herbst werden üblicherweise 80% des Weines an die Händler in Bordeaux geliefert. Auch hier wurde auf die Kosten für ein neues Weinfass (Euro 500.- bis 800.-) hingewiesen, die zu 80% jährlich erneuert werden. Der Verkauf der gebrauchten Weinfässer wird mit ca. Euro 60.- benannt.

Wie fast alle Weingüter ist auch dieses im Begriff auf „*biodynamische Weine*“ umzustellen. Es scheint zumindest im Bordeaux ein Muss zu sein.

Zum Abendessen gingen wir die 500m zu Fuss ins Café Lavinial. Ein einfaches Restaurant, das zum gleichen Besitz wie unser *Château Cordeillan Bages* gehört. Das Essen war auch hier sehr gut (Tomaten mit Mozzarella, Paëlla, ...) und preiswertem Wein. Auf dem Rückweg konnten wir die Baustelle des neuen Châteaus begutachten.

14. Am 14. Juli fuhren wir zur Stadtführung nach **Bordeaux**, wo wir pünktlich um 10:30h Hildegard am *Miroir d'eau* trafen. Sie zeigte uns die wesentlichen Teile des alten Stadtkerns und ging auf all unsere Fragen und Wünsche freundlich ein. Sie schien auch gar kein Ende vorgesehen zu haben und hätte uns noch weitere Sehenswürdigkeiten der Stadt gezeigt. Ein sehr schönen Abschluss unsere Reise im Weingebiet.

Danach fuhren wir flott nach Limoges in unser selbstorganisiertes *Hotel Hôtel Mercure Royal Limousin*. Leider war vom Nationalfeiertag nichts zu spüren, das Feuerwerk war am Tag zuvor. So begnügten wir uns mit einem Spaziergang durch die Altstadt und nahmen unser Abendessen direkt beim Hotel auf der Terrasse im *Café de la Republic* ein. Das Essen schmeckte gut (Salat, Pizza, Kalbsschnitzel), der Wein war halt nicht mehr Bordeaux-Cru.

15. Am Samstag ging die Fahrt von uns (C&B) via Basel zügig nach Hause – ohne grossen Verkehr und mehrheitlich Autostrasse. Rico und Esther machten noch eine Fahrt im Cabrio via Bourgen-Bresse und kehrten erst am Sonntag zurück.

Wir dürfen auf eine sehr schöne Reise ins Bordeaux zurückblicken. Das Wetter war mehrheitlich leicht bewölkt – perfektes Reisewetter. Die Reise von *vin & vacances* bzw. *Bordeaux excellence* war ausgezeichnet geplant mit sehr gutem Reiseführer (auf Papier) und gut abgeglichen. Alle Châteaus und Wein-Degustationen waren auf uns vorbereitet und wir wurden überall sehr freundlich empfangen. Die angeforderten Voucher waren nicht zwingend erforderlich, gaben uns aber vor der Reise die nötige Sicherheit.

Als richtige Schweizer haben wir natürlich zwischendurch einen Preis-Check der Menüs und Übernachtungen gemacht und konnten feststellen, dass der bezahlte Preis (pro Person Fr. 1608.20) gerechtfertigt ist. Wir konnten auch feststellen, dass ohne diese Leistungen von *Vinvac* eine solche Reise kaum selbst zu organisieren und auch der Zugang zu den Weingütern nicht so leicht von zu Hause aus zu realisieren ist. Vielleicht gehört auf einer solchen Reise auch ein Besuch in einem Châteaus der *Premier Grand Cru Classé* mit dazu.