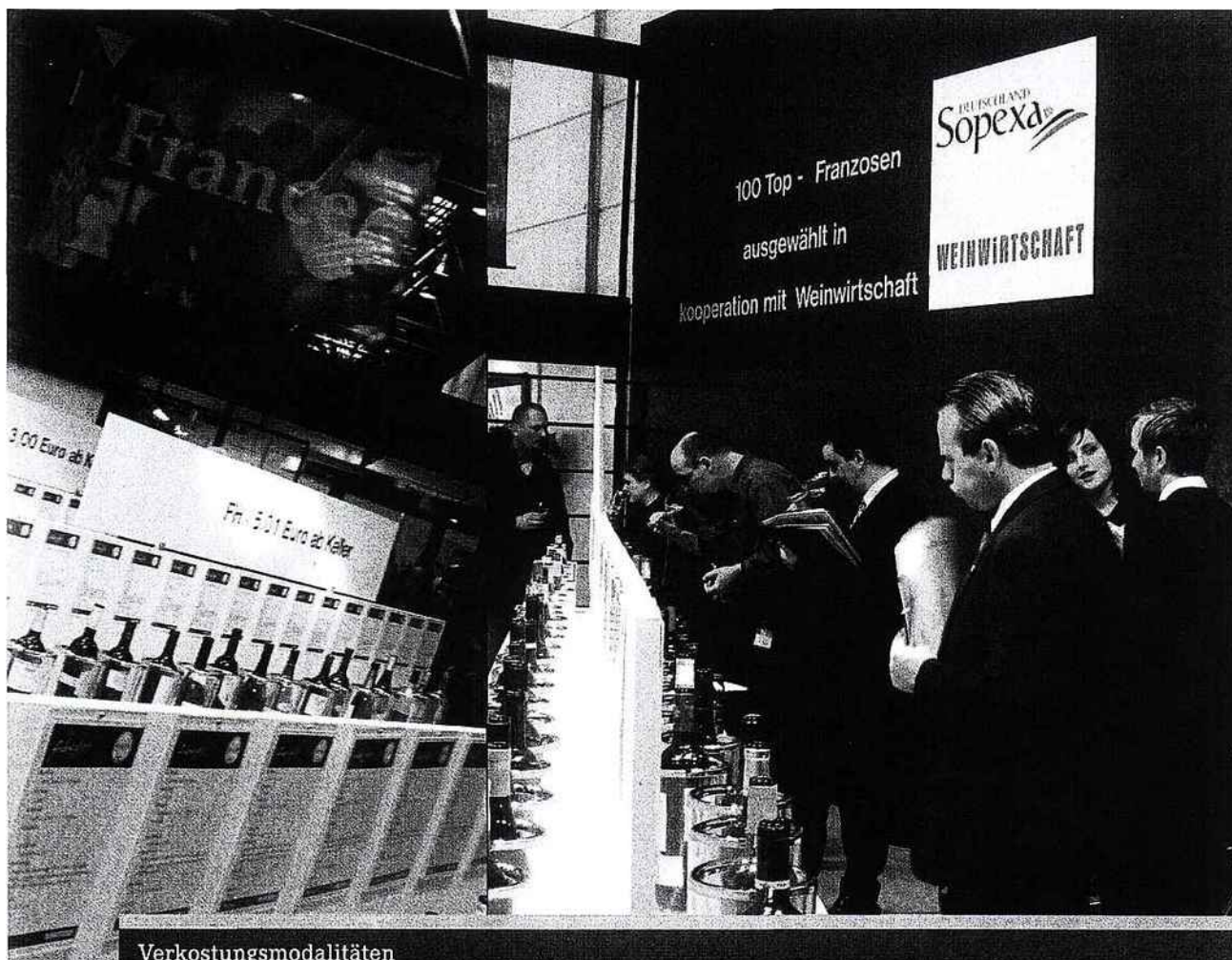


FRANCE 2008
D O S S I E R

Die ganze Vielfalt Frankreichs auf einen Blick: 100 auserlesene Einkaufsempfehlungen in allen Farben und Kategorien. Die auf den folgenden Seiten vorgestellten Weine stehen auf der ProWein zur freien Verkostung bereit. Hier können Sie sich einlesen. Aber: Probieren Sie selbst!

100 TIPPS AUS »FRANCE 2008«

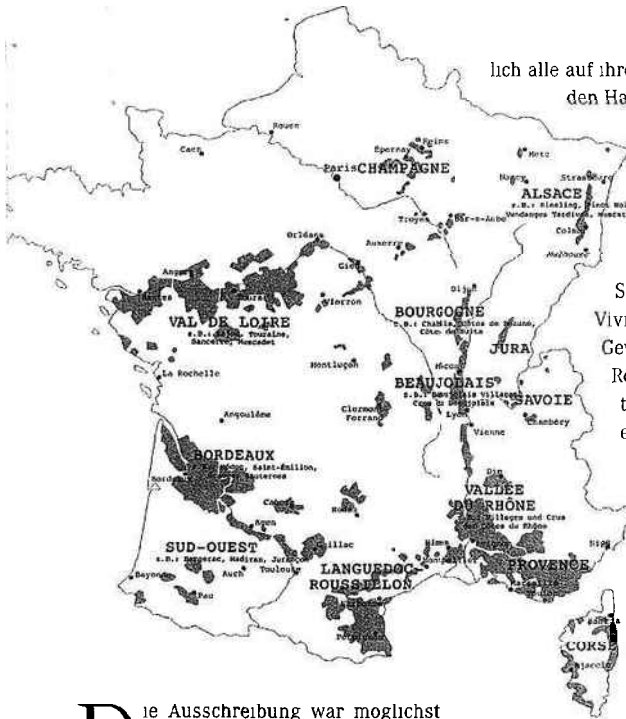


Verkostungsmodalitäten

Die Proben wurden am 30. und 31. Januar im Verkostungsraum des Meininger Verlags wie immer verdeckt verkostet. Mit dabei: Francois Ballue (Vinergie), Arno Bauer (Caves Krier Freres), Kirk Bauer (Kirks Total Wine), Wolfgang Heeß (Oenologie), Pascal Herr (DLR Neustadt), Carohn Hubenthal (Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer), Hol-

ger Klein (DLR Neustadt - DC Pfalz), Thomas Lubber (WIV Wein International), Udo Macherer (WIV Wein International), Stefan Scherrer (Landesuntersuchungsamt Institut für Lebensmittelchemie Speyer), Hans Gunter Schwarz (Weingut Villa Niederberger), Ralf Thomas (Fegers und Berts Weinhandel), Thomas Zerweck (WG Bad Cannstatt), Wolfgang Zuzok (Vinergie)

als Beobachter von der Sopexa Deutschland, Dominique Hansung und Maren Henke vom Verlag Meininger, Redaktion WEINWIRTSCHAFT, Stefanie Albert und Hermann Pilz (Chefredaktion) sowie Brigitte Engelmann (freie Mitarbeiterin) und Chef Verkoster und Autor Michael Hornikel.



lich alle auf ihre Art interessant und für den Handel attraktiv

Doch auch in dieser streng eingeschränkten Auswahl wird alles geboten von lockeren Schoppenweinen über klassische französische Standards für das Savoir-Vivre bis hin zu Premium Gewachsen, Weiß, Rosé oder Rot, still oder schaumend, trocken, lieblich oder edelsüß

Wie in den Vorjahren drangte vor allem das Languedoc Roussillon in die Vorprobe (allein 42 Prozent der Anstellungen), aber auch Bordeaux (16 Prozent) und das Rhône Tal (15 Prozent) wollten es wissen

Die Ausschreibung war möglichst offen Alle französischen Aussteller konnten Weine ihrer Wahl anstellen Einzige Einschränkung 15 Euro sollten als Obergrenze nicht überschritten werden, wobei für die Vertreter aus der Champagne eine Ausnahme gemacht wurde Rund 300 Weine kamen zusammen Ihr Ziel die freie Verkostungszone im Espace France auf der ProWein (Halle 5 A78)

Es war nicht leicht, aus diesen 300 Gewachsen die Top 100 herauszufiltern Mindestens zufriedenstellend waren sie, bis auf ein paar wenige Ausnahmen, ohnehin alle Zwei Drittel wurden sogar mit überdurchschnittlichen Bewertungen bedacht (ab 81 Punkte aufwärts) und sind sicher

Sehr engagiert wie üblich die vielfältige Region Sud-Ouest (10 Prozent), noch zu erwähnen vielleicht das Loire-Tal (6 Prozent), die restlichen 11 Prozent teilten sich die klassischen Provinzen Provence und Bourgogne sowie ein paar Anstellungen aus dem Beaujolais, dem Elsass und der Champagne

So werden bei den Top 100 France 2008 auf der Verkostungszone alle bedeutenden Anbaugebiete mit guten Einstiegstropfen bis hin zu Klassengewachsen vertreten sein Der neue Jahrgang 2007 ist mit rund einem Viertel schon gut dabei, ungefähr genau so viele 2006er werden geboten Aus dem Top Jahrgang 2005 stehen die meisten Rotweine an, vereinzelt auch noch

2004er, der je nach Region unterschiedlich ausfiel, hier aber mit guten Exemplaren vertreten ist Eine Verkostung lohnt sich auf alle Fälle *Michael Hornickel*

Bewertungsschema

Bewertet wurde nach dem 100-Punkte Schema:

95-100	weltklasse
92-94	exzellent
89-91	herausragend
85-88	sehr gut
81-84	gut
73-80	zufriedenstellend
65-72	ausreichend
<65	mangelhaft

Frankreich auf der PROWEIN

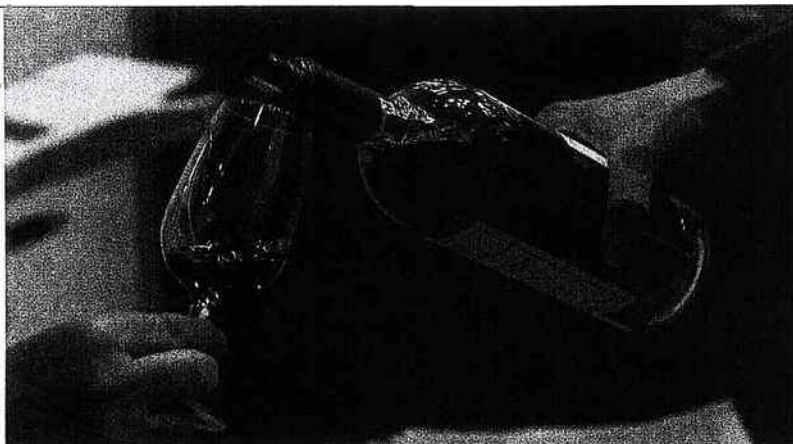


Mit über 460 Erzeugern und Verbänden ist Frankreich erneut zweitgrößte ausländische Ausstellernation auf der ProWein Allein im Espace France in Halle 5 sind rund 320 Aussteller aller bedeutenden Anbaugebiete zu sammengefasst

Die große Verkostungszone France 2008 des Espace France ermöglicht auch in diesem Jahr einen schnellen und umfassenden Überblick über das aktuelle Angebot der französischen Produzenten Die ausgewählten, zur Verkostung bereitstehenden 100 Weine sind mit Standnummern versehen, so dass bei Interesse schnell Kontakt mit den Ausstellern geknüpft werden kann Zur leichteren Orientierung sind die Weine in der Verkostungszone France 2008 nach Weinarten und Regionen sortiert Entsprechend gegliedert finden Sie die empfohlenen Weine auf den folgenden Seiten

Nicht versäumen An allen drei Messetagen lädt Henri Schimpf, Experte für französische Weine, um 15:00 Uhr zu einer kommentierten Verkostung einer Auswahl der Top 100 Weine in der Verkostungszone ein *Halle 5, Stand A 78*

France 2008 im Überblick					
Anbaugebiet / Kategorie	Anzahl Einlagen	Weine ab 81 Punkte	%	Top 100	%
Weißweine trocken	71	46	65%	25	54%
Rosés	23	11	48%	5	46%
liebliche und edelsüße Weine	12	7	58%	4	57%
Schaumweine und Champagner	13	10	77%	5	50%
Rotweine total	182	122	67%	61	50%
Languedoc-Roussillon AOC	42	31	74%	15	48%
Languedoc-Roussillon VdP	36	18	50%	10	56%
Bordeaux	40	26	65%	15	58%
Rhône-Tal	37	30	81%	12	40%
Sud-Ouest	18	9	50%	4	44%
sonstige	9	8	89%	5	63%
TOTAL	301	196	65%	100	51%



Weißwein

89

2005 Chardonnay, Mas du Novi, VdP d'Oc, AVO Export Wine & Spirit; 5 J16 edler Duft mit reifer, gelber Frucht (Quitte, Apfel) und hochwertigen Holzeinflüssen; süßlich voluminöse aber zarte Fülle, subtil mineralisch

88

2006 Pouilly-Fumé, Premier Millésime Bouchié Chatellier, pouilly.fume.bouchie.chatellier@wanadoo.fr; 5 E52 viel weiße bis gelbe Frucht, reifer, süßer Apfel...; strukturiert, dabei sehr ausgewogen, recht cremig, zugleich mineralisch, dadurch fein und subtil

87

2006 Pouilly-Fuissé, «Vignes Blanches», Château de Beauregard Joseph Burrier, Château de Beauregard, joseph.burrier@mageos.com; 5 A143 ansprechend aromatisch (grüner Tee, Vanille, Haselnuss, Marzipan...); feine, klare Art mit mineralischem Druck und Schmelz zugleich

86

2007, Paul Mas Viognier, Vin de Pays d'Oc, Domaines Paul Mas; 5 C81 klarer Ausdruck im Duft, helle Blüten bis Birne und exotische Früchte (Maracuja, Ananas...); zart cremig mit feinem, frischem Biss, elegant

86

2007 d'A Chardonnay, Vin de Pays d'Oc Domaines Paul Mas; 5 C81 sehr typisch, dezent cremig und rauchig zur Frucht (Apfel, Zitrus, Marzipan...); saftig mit fester, straffer Art, robust, durchgängig, gute Balance

tiefe Sauvignon-Nase, saftig-frisch mit viel Apfel und etwas Birne, dezent weißer Pfirsich; guter Körper mit Biss

86

2007 Petit Bourgeois, Sauvignon Blanc, Vin de Pays du Val de Loire Henri Bourgeois, domaine@henribourgeois.com; 5B11 gar nicht so petit, sondern recht dichter, dicker Sauvignon Typ mit sortentypischer Aromatik in die exotische Richtung; gute, saftige Fruchtigkeit, recht subtil frisch

85

2004 Domaine Garnier, Chablis Grains Domaines Les Vins Alexander Krossa alexander.krossa@club-internet.fr; 5 A99 urig aromatisch (grüner Apfel, Gras, Feuerstein), etwas metallisch; ungeschliffen aber mit mehr Stoff und Druck, als 12,5%vol vermuten lassen

85

2006 Chablis Premier Cru Montmains SARL Jean-Marc Brocard, com@brocard.fr; 5 B17 er lebt von einer diskreten Würze und vor allem kühler Mineralität aus einem eher weichen Jahrgang; dürfte erst richtig spannend mit Tertiäraromen werden, also abwarten, die Stabilität ist da

85

2006 Alsace Muscat, Domaine du Moulin de Dusenbach, Bernard Schwach, Vins d'Alsace, bernard.schwach@wanadoo.fr; 5 A79/C80 sortentypisch, intensiv fruchtig, Pfirsich, Quitte, Mandarine, Orangennarmelade, kandierte Grapefruit...; voll und rund mit kleinem Biss

chelbeer, Rhabarber, Zitrusfrüchte...), leicht, saftig, dabei straff frisch und dezent süßlich gerundet

85

2007 d'A Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc; Domaines Paul Mas; 5 C81 klare und typische Nase, Minze, Rhabarber, rote Johannisbeere, grüne Bohne...; geradlinig, sehr säurefrisch, dennoch rund

85

2007 Domaine Octavie, Sauvignon, Touraine; Domaine Octavie, domaineoctavie@domaineoctavie.com; 5 C47 hellfarben; jugendliche Nase, klar und straff frisch, floral, sorten-typisch Stachelbeere, Zitrusfrüchte; klar, gut gerundet, dennoch frisch

85

2007 Domaine de Lauriers, Viognier, Vin de Pays d'Oc, Les Vins Alexander Krossa, alexander.krossa@club-internet.fr; 5 A99 sehr primärfruchtig, klar, dropsig, Golden Delicious, Birne und Banane, auch Mandel...; gesunder Saft, fein, elegant

85

2007 Clos des Hautes Vignes, Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Vieilles Vignes Domaine de la Follette, domaine.de.la.follette@wanadoo.fr; 5 C47 technisch klar gebaut; extrem duftig, Blüten und viel helle bis gelbe Früchte, Birne, Banane, Mirabelle, Aprikose, Pfirsich...; mittlerer Körper, typisch prickelnd frisch

85

2007 Domaine de Gournier blanc, Vin de Pays des Cévennes SCEA Barnouin; 5 H89 ausgewogene Aromatik, helle und gelbe Früchte (Birne, Aprikose...), die gehaltvollen Wein versprechen, dazu dezent Holz; viel Saft und Stoff, dabei straff durchorganisiert

85

2007 Cuvée Orelie, Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche Uvica Vignerons Ardechois, export@uvica.fr; 5 A22 eine Blumenwiese mit frischem Gras und Klee, dazu viel Frucht (Melone, Zitrus, Apfel, Lychee) und heller Tabak; ansprechend fruchtig-frisch