



## Entre-Deux-Mers: Château Bauduc

- 1 Angela, Gavins Frau.
- 2 Château Bauduc, unweit von St-Émilion.

Die Weine von Bauduc sind ein Phänomen: Es gibt kaum einen Produzenten in unserem Sortiment, der sich, vom Durchschnittskonsumenten bis hin zum anspruchsvollen Gourmet, einer derartigen Beliebtheit erfreut. Die belebende, finessenreiche Frucht macht diese Weine zu einem aussergewöhnlich inspirierenden Erlebnis, und ihre Klarheit wie auch ihr betörender Geschmack unterscheiden sie von vielen oft zu holzdominanten und schwerfälligen Gewächsen aus dem Bordelais.

Mitte Januar besucht uns Bauduc-Eigentümer Gavin Quinney in Zürich. Im Gepäck mit dabei hat er verschiedene Vorschläge für unsere 2023er Füllungen. Das Vorhaben ist spannend, es gilt, die bestmögliche Variante für unsere Kunden auszuwählen. Blind vergleichen wir diverse Sauvignon-Blanc-Partien, die zu unterschiedlichen Zeiten gelesen wurden. Wir wählen schliesslich Muster Nr. 1 aus, eine besonders gelungene Partie, die zudem nur aus dem Freilaufsaft (kein Presswein) besteht. Sie besitzt die klarste, schönste Frucht und ist unglaublich verführerisch, ohne dabei aufdringlich zu sein. Gavin füllte sowohl den weissen als auch den rosé Bauduc erst Ende Februar; beide Weine sollten deshalb vorzugsweise erst ab April konsumiert werden. Immer mehr Produzenten füllen bereits im Dezember. Er sagt: «Wir könnten das auch tun, aber diese zusätzlichen zwei Monate Wartezeit lohnen sich mehr als doppelt; die Frucht kann sich dadurch viel besser entwickeln.»

Oft möchten Kunden gerne wissen, weshalb die Bauduc-Weine besser sind als andere. Diese Frage ist tatsächlich berechtigt, da die

- 3 Abendessen auf Bauduc, links Gavin Quinney. Ganz rechts Mikaël Laizet, der vielleicht brillianteste Önologe aus Michel Rollands Beraterteam; er ist zusammen mit Gavin für die Vinifikation und den Ausbau der Bauduc-Weine verantwortlich.
- 4 Der Rebberg von Bauduc umgibt das Schloss.

Reblagen von Bauduc zwar gut, aber keinesfalls derart aussergewöhnlich wie die daraus erzeugten Weine sind. Zu Gavin Quinneys Eigenschaften zählen seine fast schon fanatische Liebe zu grossen Bordeaux und sein Ehrgeiz. Er ist selten mit dem Erreichten zufrieden, orientiert sich stets an den Besten und spornt seine beiden hervorragenden Mitarbeiter Nelly und Daniel zu Höchstleistungen an. Gavin erklärt: «Gerade bei Weiss- und Roséweinen ist der perfekte Lesezeitpunkt äusserst wichtig. Bereits ein halber Tag zu spät kann ein deutlich weniger gutes Ergebnis bedeuten. Es sind aber unzählige weitere Details, die in der Summe letztlich den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Wein ausmachen.»



Mehr Informationen zu Château Bauduc.



**Château Bauduc (weiss) 2023 Bordeaux a.c.**  
100% Sauvignon Blanc

Jugendliches und sehr feines, sortentypisches Sauvignon-Blanc-Bouquet; erfrischend, knackig und herrlich fruchtig am Gaumen, ungemein verführerisch und beflügelnd; angenehm trocken und mineralisch. Einmal mehr ein absoluter Hochgenuss! Haltbar bis mindestens Ende 2026; 12.5% Alkohol.

Fr. 13.80 (ab Juli 2024 Fr. 15.40)

**Rosé Château Bauduc 2023 Bordeaux a.c.**  
40% Merlot, 40% Cabernet Franc  
20% Cabernet Sauvignon

Zartes Lachsrosa; attraktive Aromatik, sehr frisch und rein; belebend am Gaumen, äusserst inspirierend. Attraktive Fruchtnoten, langanhaltend; ein wunderbarer Sommerwein, auch als Essensbegleiter zu Geflügel, Sushi und vegetarischen Gerichten. Genussbereit, ideale Konsumationsperiode bis Ende 2025. 12.5% Alkohol.

Fr. 12.90 (ab Juli 2024 Fr. 14.50)