

Die Gazette der « Domaine Geoffroy »



Bonne
Année
2001

Der Wein des Monats : Bourgogne Chardonnay 1999

Der Bourgogne Chardonnay ist ein Wein, der nicht sehr oft geehrt wird, denn er ist auch schlecht bekannt, darum möchten wir diesem Übelstand abhelfen. Unser Bourgogne Chardonnay 1999 ist ein Wein, der sehr interessante Qualitäten bietet, er hat ein sehr schönes, glänzendes, leuchtendes und kristallklares Kleid. An der Nase handelt es sich um einen Wein, der die Lebhaftigkeit in einem Bouquet aus Agrumenfrüchten und Akazie ausdrückt. Der Mund seinerseits ist offen und A-

romas von Blumen, Zitronen und frischem Brot sind darin wiederzufinden. Diesen Wein kann man mit einem Miesmuscheln-« Escal », einer Fischfritur oder selbst mit einer Fondue Savoyarde empfehlen. Aber er wird mit so vieler Leichtigkeit recht frisch zum Aperitif gekostet werden können. Dieser herkömmlich in Inox-Bottichen vinifizierter Wein kann zwischen 3 und 5 Monaten aufbewahrt werden.



Überlegungsthema : Flaschen mit Korkengeschmack

Sicher haben Sie in Ihrer Umgebung die Klagen von Leuten gehört, weil sie wegen einem « Korkengeschmack » einen sehr wertvollen Wein haben wegwerfen müssen.

Es ist wahr, daß dieses Problem ohne Unterschied alle Weine betreffen kann. Mehrere Erklärungen können für diese außergewöhnliche Tatsache vorgebracht werden, gegen welche der Winzer sehr oft machtlos bleibt. Der Hygienemangel bildet die Grundlage für die mikrobiellen Ansteckungen jeder Fläche, die mit dem Wein in Kontakt kommt. Die Korkpfropfen haben nämlich Risse, die einen hochwertigen Wohnort für manche Mikro-

organismen ausmachen. Deshalb soll der Weinbauer, um am meisten diese Weinverschmutzungsrisiken zu vermeiden, sehr aufmerksam sein, auf die Qualität und Behandlungen, denen die Pfropfen, die er kauft, sich unterziehen. Denn sobald er den Pfropfer verläßt, unterzieht sich der Pfropfen keiner Behandlung mehr ; er soll darum, bevor er in den Verkehr gebracht wird, völlig keimfrei gemacht werden, um jede Vermehrung der Schimmelpilzen zu vermeiden, die diesen berühmten Korkengeschmack übertragen. Jedoch existiert das Null-Risiko nicht. Aber man findet auch den « falschen Korkenge-

schmack », wobei letzterer namentlich von einer Behandlung des Pfropfens mit Chlor herkommt, welches dem Wein ohne Mangelhaftigkeit des Pfropfens einen Korkgeschmack übertragen wird. Darum soll eine Flasche, damit der Wein gut aufbewahrt wird, liegen bleiben, damit letzterer in Kontakt mit dem Pfropfen bleibt. Somit wird ein vorzeitiges Austrocknen des Weines vermieden, was einen Luftdurchgang ermöglicht, wobei es eine Beschädigung des Weines mit sich ziehen könnte. Aus diesem Grunde kann man sich fragen, gegenüber den Anforderungen des Verbrauchers, was der Pfropfen von morgen wird, und für welchen Wein ?

Technologie

Um den Ansprüchen unseres Berufs zu entsprechen, hat die « Dom aine » in einer neuen « Cuverie » investiert. Die Bottiche sind mit einer automatischen Klimaanlage ausgerüstet. Dieses neue Konzept, das die die Kälte anwendet, wird uns erlauben, die Qualität unserer Produktion zu optimieren und somit eine bessere weinsteinsauerige Stabilisierung der Weine zu erreichen. Dieses System wurde für die 2000-Lese eingerichtet, Sie werden dann die Gelegenheit haben, dessen Wohltaten auf unseren Weinen anlässlich Ihrer nächsten Weinproben zu schätzen.

Programm 2001

Um Ihren Anforderungen zu entsprechen, werden wir während des Jahres 2001 bei den folgenden Messen anwesend sein :

- Am 11. Januar 2001 in London
- Am 12. Februar 2001 beim CNCV in Paris.
- Am 4./5./6. März 2001 beim ProWein in Düsseldorf-Deutschland
- Am 22./23./24. Mai 2001 beim London Wine Trade Fair in London-England
- Im Juni 2001 beim Vinexpo in Bordeaux Frankreich



Der Wein des Monats : **BOURGOGNE CHARDONNAY 99**

Überlegungsthema

Technologie

Programm 2001

Edito : *Einwilligung der Weine des 2000-Jahresgangs*

Die übergewerkschaftliche Union für die Weinprobe der Chablisweine hat neulich ihre Entnahmen zur Einwilligung des 2000-Jahresgangs vorgenommen. Dieser Schritt zielt darauf hin, das Image unserer geprüften Herkunftsbezeichnung zu verbessern. Denn ausschließlich die Weine, deren Einwilligung von der INAO (1) erteilt wurde, ziehen von der Bezeichnung Vorteil und können dann vermarktet werden. Die Weinproben zur Einwilligung sind am Montag, dem 18. Dezember abgelaufen und erlauben, die Markteinführung von Posten von schlechter Qualität zu vermeiden, die dem Image des gesamten Weinberges schaden könnte. Diese Weinproben sind manchmal Kontroversen ausgesetzt, was die angewandte Methode betrifft aber sie ermöglichen bei alledem eine gewisse Homogenitätskontrolle betreffend die Qualität der Chablisweine. *Cyrille Mignotte*

(1) INAO : das französische Nationale Institut für die Herkunftsbezeichnungen

Medaillen 2000

GOLD-MEDAILLE:

Chablis 1^{er} Cru Beauroy 99
Beim Concours des Caves Particulieres Zum Gold-Burgondia Mercurey 2000 erwählt

Chablis 1^{er} Cru VauLigneau 98
Beim Concours Général Agricole Paris
Chablis 1^{er} Cru VauLigneau 99
Zum Gold-Burgondia Mercurey 2000 erwählt

SILBER-MEDAILLEN:

Chablis Domaine Le Verger 98
Beim China Wine & Spirits Competition

BRONZE-MEDAILLEN :

Chablis 1^{er} Cru Beauroy 98
Beim International Wine Challenge 2000

BELOHNUNG :

Chablis Domaine Le Verger 98
Beim International Wine Challenge 2000