



DER JAHRGANG 2023 GESSEHEN VON...
GESSEHEN VON...



ERIC BOISSENOT THOMAS DUCLOS AXEL MARCHAL

ÖNOLOGEN
BERATUNG

Drei renommierte Önologen geben uns ihre Einschätzung zum Jahrgang 2023 in Bordeaux. Sie begleiten die meisten großen Weingüter sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite des Flusses und werfen einen umfassenden Blick auf die Weinberge, das Jahr, die Herausforderungen der Winzer und das Profil der erzeugten Weine. Eine dreifach wertvolle Perspektive, die 15 Schlüssel zur Verständnis des Jahrgangs bietet

15 SCHLÜSSEL ZUM VERSTÄNDNIS DES JAHRGANGS 2023

01 / 2023: MEHRERE JAHRGÄNGE IN EINEM

Thomas Duclos : « Hinter dem Jahrgang 2023 verbergen sich mehrere Jahrgänge in einem. Er war besonders herausfordernd : Anfang April ein ununterbrochener Kampf gegen Frost, anschliessend wurde man enormen phytosanitäre Problemen ausgesetzt, danach kamen die strategischen Entscheidungen angesichts des Wassermangels, dann Sturzregen, die Angst vor Fäulnis... Niemand hat im Sommer wegen des Wetters einen Gang zurückgeschaltet, dabei gab es einen enormen Druck durch den Mehltau. Die Weinberge waren sehr unterschiedlich von den Niederschlägen betroffen. Wir sprechen nicht einmal von Heterogenität auf der Ebene der Gironde, manchmal war es sogar ultralokal : Einige der von uns beobachteten Güter haben im Juni 50 mm Regen erhalten, während es bei dem Nachbarn, der 400 Meter entfernt ist, 100 mm geregnet hat! Der Jahrgang war bis zum Schluss eine Herausforderung, da wir sehr lange Weinlese- und Vinifikationszeiten hatten: Die ersten Schnitte für die Rotweine wurden am 5. September gemacht (um den 20. August herum für die Weißweine, zum Beispiel bei Château Fieuzal), die Abpumparbeiten wurden am 15. November abgeschlossen. Es war von Anfang bis Ende anstrengend. »

02 / NICHT (ZU SEHR) AUF STATISTIKEN VERLASSEN

Axel Marchal : « Dieser Jahrgang 2023 bestätigt den Trend der letzten Jahre, nämlich eine Reihe von Jahrgängen, die durch die Brutalität der Auswirkungen des Klimawandels geprägt sind, deren Folgen sich von einem Tag zum anderen, von einem Ort zum anderen sehr unterschiedlich zeigen können. Es ist paradox, dass er trotz des allgemeinen Eindrucks eher trocken ist, aber von bedeutenden feuchten Perioden geprägt ist, zu Zeiten, in denen man sie sich für den Weinbau nicht zu sehr wünscht. Dies ist kein Jahrgang, der durch Durchschnittswerte betrachtet werden sollte: Es ist gewissermaßen das Scheitern der Statistiken, denn die Standardabweichungen sind so groß, dass sie die Durchschnittswerte verzerren. Sie könnten dazu führen, dass wir den Jahrgang falsch zusammenfassen und die große Vielfalt der Situationen vernachlässigen. »



03 / EIN STETS ÜBERRASCHENDER VERLAUF

Eric Boissenot : « 2023 begann nicht allzu früh, mit eher klassischen Austriebsdaten. Anfangs rechneten wir mit einer Weinlese nach Mitte September – etwa zehn Tage später als 2022... Dann beschleunigte sich alles, die Reben entwickelten sich schnell; schließlich erreichten wir die phänologischen Stadien des letzten Jahres wieder. Der Frühling war geprägt von ziemlicher Feuchtigkeit und recht milden Temperaturen: Diese Bedingungen begünstigten das schnelle Wachstum der Reben. Die Blüte verlief gut, mit einem schönen Beginn, der auf eine reichliche Ernte hinwies, was immer eine gute Nachricht für alle ist. Der Rest der Saison stellte die Winzer vor viele Herausforderungen, vom Mehltau über den Traubenwickler (Schadraupe) bis hin zur Hitzewelle Ende August, sodass es viele Entscheidungen zu treffen gab, bis hin zu den Ernteterminen, die letztendlich recht früh, aber sehr gestreckt waren.»

04 / DER MEHLTAU, EIN DAUERGAST

Eric Boissenot : « Die Feuchtigkeit, insbesondere die Regenfälle im Juni, haben einen starken Mehltaudruck im gesamten Weinberg verursacht, was an 2018 und 2021 erinnerte. Er hat sich auf den Blättern und den Trauben angesiedelt, um den 19. Juni herum konnte man ihn sehen, ohne danach suchen zu müssen... Von diesem Zeitpunkt an war jeder betroffen, ob biologischer Anbau oder nicht. Der Umgang damit machte den Unterschied : Es galt, Präsenz in den Weinbergen zu zeigen, eine unfehlbare phytosanitäre Strategie zu haben und ein gutes Gespür zu haben: Kein Behandlungsdurchgang durfte versäumt werden. Ich habe einige Fälle gesehen, in denen man aufgehört hat, einen Abschnitt eines Weinbergs zu behandeln, weil der Tank leer war und noch drei Reihen zu behandeln waren: Am nächsten Tag wurde festgestellt, dass alle Trauben vom Mehltau zerstört worden waren. Es war ein Jahrgang, der keine Atempause ließ, mehr denn je musste man die ganze Zeit an vorderster Front sein.»



05 / ABER NICHT DAS EINZIGE THEMA DES JAHRGANGS !

Axel Marchal : « Die Versuchung ist groß, diesen Jahrgang 2023 auf den Mehltau zu reduzieren, aber in Wirklichkeit ist es etwas komplizierter. Ich habe diese massive Kommunikation zum Zeitpunkt des Mehltaus nicht wirklich verstanden. Zweifellos war der Druck stark, er hat Schäden verursacht, aber am Ende haben wir Wein, und an einigen Stellen sogar viel Wein – darin liegt ein starker Kontrast des Jahrgangs. Es gab eine Vielzahl von unterschiedlichen Situationen und Fällen, aus denen man unmöglich eine generelle Aussage machen kann. Was den Unterschied gemacht hat? Zunächst einmal die Heterogenität der Niederschläge. Schon im Frühling hatten wir Gewitterperioden, die ein Schlüssel zum Verständnis der Vielfalt des Jahrgangs sind, die Niederschlagsmengen konnten an verschiedenen Orten um das Dreifache variieren. Ein weiterer Schlüsselfaktor war der Bodentyp. Man weiß, dass einige Bodentypen es einfacher machen, zu spritzen... Andere, wie Lehmböden an Hängen, sind nach Niederschlägen schwerer befahrbar. Die Fähigkeit zur schnellen Behandlung, insbesondere für biologisch bewirtschaftete Weinberge, war der entscheidende Faktor. Korrelation bedeutet nicht zwangsläufig Kausalität, biologisch zu sein bedeutet nicht unbedingt, dass man vom Mehltau überwältigt wurde, aber es war eine echte Schlagkraft erforderlich : häufige Gänge durch die Weinberge und abrufbare Arbeitskräfte. Diejenigen, die biologisch arbeiten, aber nicht über diese Mittel verfügten, erlitten teilweise erhebliche Schäden mit sehr schwerwiegenden Folgen. »

06 / TROTZ DES SCHEINS, EIN TROCKENER JAHRGANG

Thomas Duclos : « : Trotz der Regenperioden, mit denen die Winzer umgehen mussten, ist 2023 insgesamt ein trockener Jahrgang gewesen. Bis zum 12. Juli waren die thermischen Indikatoren identisch mit denen von 2022, und dennoch hat jeder das Gefühl, dass wir einen trüben Sommer hatten! In Wirklichkeit hat es nur sehr wenig, aber oft geregnet. Kumuliert änderten die Niederschläge nichts für die Pflanze! Dies erinnert uns daran, dass die wissenschaftlichen Weinberater eine wichtige Rolle dabei spielen, konkrete Daten zu liefern. Wir hatten einen sehr trockenen und heißen Jahrgang bis zum 14. Juli, mit neuen Hitzewellen am Ende, darunter mehrere Tage über 40°C Ende August / Anfang September, was die Heterogenität weiter prägte.»

07 / EINE AUFFORDERUNG ZUR MOBILISIERUNG DER FORSCHUNG

Thomas Duclos : « Viel signifikanter als die Niederschlagsmenge ist der hohe Feuchtigkeitsgehalt in 2023. Es gab eine sehr hohe Luftfeuchtigkeit, teilweise waren die Blätter noch bis 14 Uhr nass, also ideale Bedingungen für den Mehltau. Die Behandlungsprodukte wurden zwar nicht durch den Regen abgespült, aber durch das ständig feuchte Klima wurden sie 'verdünnt'. Dadurch gab es Zeiten, in denen wir dem Mehltau machtlos gegenüberstanden. Es ist wichtig zu verstehen, dass Mehltau zwar eine altbekannte Krankheit ist, sie uns aber doch immer wieder überrascht. Wir investieren nicht genug in die Forschung zu diesem Thema. In Zukunft die Eingriffe von Pflanzenschutzmitteln und von Kohlenstoffemissionen zu reduzieren, ist nicht vorstellbar, ohne die Forschung zum Mehltau voranzutreiben, insbesondere um ihn an den Trauben zu bekämpfen. Letztendlich ist es schwer zu sagen, was den Unterschied zwischen einem Weingut und einem anderen ausgemacht hat.»

08 / EIN BEDECKTER SOMMER... ENDET MIT EINEM HITZESCHUB

Eric Boissenot : « « Die Monate Juli und August waren ziemlich bewölkt, mit wenig Sonnenschein. Ab 20. August änderte sich dies schlagartig, mit einigen extrem heißen und trockenen Tagen, über 40°C, Ende August und Anfang September. Im Unterschied zu 2022, einem Jahr, in dem die Hitze sehr früh im Zyklus einsetzte und es der Rebe ermöglichte, sich an diese Bedingungen anzupassen, kam die Hitzewelle 2023 spät, was an einigen Stellen viel heftigere Auswirkungen auf die Rebe hatte. In einigen Gebieten kam noch ein Befall durch Traubenwickler hinzu, der die Rebe weiter schwächte. Einige mögen versucht haben, vorher zu entlauben, um eine gute Durchlüftung der Weinberge zu gewährleisten, sie so gegen Mehltau zu schützen und die Reife zu optimieren, aber dies könnte sich nachteilig auf Sonnenbrandschäden und Welken auswirken. Jedes Detail war entscheidend bei der Bewirtschaftung des Weinbergs, bis zum Ende hin. »



09/
**SONNENSCHEN UND SEINE
AUSWIRKUNGEN AUF DIE REIFE**

Thomas Duclos : «Die Frage nach der Sommersonneneinstrahlung ist entscheidend. Im Allgemeinen hatten wir keinen starken Sonnenschein im August. Da wir jedoch einen frühen Jahrgang haben, konnten die Trauben trotzdem eine gute Tanninreife erreichen. Beim Verkosten war es sehr wichtig, auf die Aromatik der Trauben zu achten: Selbst wenn die Schalen und Kerne reif wirkten, waren immer noch pflanzliche, fettige, fast kohlenwasserstoffartige Aromen vorhanden. Es war also sehr wichtig, den richtigen Reifegrad zu finden, teilweise musste man warten oder Pausen einlegen, um die pflanzlichen Noten zu verlieren. Der Mangel an Sonnenschein im August war in dieser Hinsicht entscheidend und führte nach dem Mehltau zu einem zusätzlichen Ausleseprozess und vor allem zu einer großen Genauigkeit bei den Ernteterminen»

10/
**EIN ENDE DES ZYKLUS, DAS
ÜBERWACHT WERDEN MUSS
WIE MILCH AUF DEM FEUER**

Axel Marchal : « Ende August wurde eine rasche Reifung beobachtet, dann gab es wieder einige kühlere Tage; zu diesem Zeitpunkt wussten wir nicht wirklich, ob wir früh ernten würden oder nicht... Dann Anfang September nahm die Rebe ihren Wachstumsrhythmus weitgehend wieder auf, was uns beruhigte. Wir konnten feststellen, dass die Rebe viel länger gewachsen ist als 2022, was sich auf die Anreicherung der Phenolverbindungen auswirkt. Im Allgemeinen verlief die Reifung nicht linear, sondern kam in Schüben im gesamten Zyklus. Wenn man die analytischen Parameter betrachtet, haben wir variable, aber insgesamt höhere Gehalte an Äpfelsäure als im letzten Jahr, wir haben einen hohen Gehalt an Polyphenolen, hohe Anthocyane, was immer ein günstiger Indikator ist... Variierende potenzielle Alkoholgehalte, aber zufriedenstellend genug, gute Zuckergehalte. Und schließlich ein hohes Fruchtpotenzial in den Trauben.»



11 / EINE SEHR LANG ANDAUERENDE WEINLESE

Eric Boissenot : « Wir begannen Anfang September mit der Weinlese, was viel früher war als ursprünglich geplant. Wir hatten bereits Ende August mit den Weißweinen begonnen. Am Mittwoch, den 6. September, begannen wir mit den Rotweinen im Médoc. Man musste auf die Merlots achten, um sie nicht überreif werden zu lassen und sie fruchtig zu halten. Wir begannen also in Pauillac und Saint-Julien, an denselben Daten wie 2022. Die Weinlese erstreckte sich über einen sehr langen Zeitraum, wir begannen früh und endeten spät: Wir mussten darauf warten, dass alle Reifegrade erreicht waren, während wir einigen Regenfällen ausgesetzt waren. Am 10. September gab es leichten Regen, ohne Auswirkungen. An diesem Datum verlief die Ernte der Merlots ruhig und schrittweise. Dann brachen am Dienstag, den 12. neue Gewitter aus, wir bekamen zwischen 14 und 40 mm Niederschlag, der ziemlich ungleichmäßig verteilt war. Diese Niederschläge waren jedoch nicht ausreichend, um die Edelfäule auszulösen. Es stellte sich die Frage, ob die Cabernets vor den Regenfällen am 21. September geerntet werden sollten, aber sie waren im Allgemeinen noch nicht reif und brauchten mehr Zeit. Letztendlich hatten diese Regenfälle keine Auswirkungen auf den weiteren Verlauf. Die Weinlese endete für die meisten in der Woche vom 2. Oktober. Die Erntezeit war in diesem Jahr besonders lang: Einige Cabernets wurden am 18. September geerntet, andere am 2. Oktober! »

[Für die rive droite kündigt Thomas Duclos den Beginn der Weinlese am 4. September und das Ende am 18. Oktober an.]

12 / DAS SCHLÜSSELWORT: ANPASSUNG

Axel Marchal : « Die wichtige Eigenschaft des Jahrgangs ist, dass es keine wirklich feste Erntezeit gab, man fand nicht die üblichen Trends, die die Weingüter normalerweise kennzeichnen. Der Zeitpunkt der Ernte wurde neu entschieden, man musste die Trauben wirklich probieren... In diesem Jahr war es besonders wichtig, sehr präzise bei der Ernte zu sein, sprich parzellenweise zu ernten oder sogar nur einen Teil einer Parzelle zu ernten, dafür aber andere Parzellen abzuwarten. Kurz gesagt, eine Ernte 'à la carte', was sich in Bordeaux immer mehr durchsetzt. Dies können sich allerdings nicht alle Weingüter erlauben, man muss es sich mit seinen Teams leisten können, besonders wenn man die Schwierigkeiten bei der Suche nach Erntehelfern bedenkt. Wenn es möglich war, musste man geduldig sein und sich anpassen. Der Jahrgang 2022 wurde von dem Wort 'Resilienz' geprägt. Meiner Meinung nach ist das Schlüsselwort für den Jahrgang 2023 'Anpassung'. In diesem Jahr konnte man keinem Rezept folgen und kein festgelegtes Protokoll konnte funktionieren, weder im Weinberg noch bei der Weinherstellung. »

13 / SEHR UNGLEICHMÄSSIGE ERTRÄGE

Eric Boissenot: "Es gab große Unterschiede in den Erntemengen zwischen denen, die stark von Mehltau betroffen waren (aber auch an einigen Orten von Frost, Hagel, Angriffen von Traubenwicklern und etwas Botrytis) und die sehr wenig Trauben hatten, während andere, die gut standgehalten hatten, etwa 55 hl/ha produzierten. In den Weinkellern hatten wir trotz der Mengen sehr farbintensive Weine. Es war also ratsam, schonende Vinifikationstechniken mit langen Maischegärungen durchzuführen und auf den Alkoholgehalt der Merlots zu achten : manchmal hatten wir potenzielle 16 oder 17%, während der Durchschnitt bei den Cabernets bei 12,5 bis 13,5% lag. Bei den Pressweinen mussten wir mehr Auswahl treffen als in 2022, aber es gab dennoch sehr gute Ergebnisse. Wichtig war es, die richtige Wahl zu treffen welche Weine letztendlich in die finale Auswahl fliessen."

14 / EIN BEEINDRUCKENDER STIL

Axel Marchal : « Der Stil dieses Jahrgangs 2023 ist ziemlich beeindruckend. Es ist kein Jahrgang, den man auf seine Seite der Gironde (rive droite oder rive gauche) oder seine Rebsorte reduzieren kann. Er hat eine ausgeprägte Bordeaux-Identität. Trotz der extremen Wetterbedingungen sind in dem Jahrgang 2023 Weine mit einem guten Gleichgewicht und schönen Säuren entstanden. Die Weine sind sehr angenehm, zwar nicht von immenser Konzentration, aber köstlich, rund und fruchtig. Die größte Gefahr für den Jahrgang 2023 besteht darin, von dem Jahrgang 2022 überschattet zu werden, aber das wäre ein Fehler. Auf jeden Fall werde ich einige Flaschen von diesem Jahrgang in meinem Keller haben, das ist sicher. Und er bestätigt uns, dass man definitiv von der Vorstellung wegkommen muss, dass ein großer Jahrgang ein einfacher Jahrgang ist. »

15/ EIN ÄSTHETISCHER JAHRGANG, DER AUF DAUER ÜBERRASCHEN WIRD.

Thomas Duclos : « Es ist sehr schwierig, das Profil von 2023 zusammenzufassen. Wiedereinmal ist der Jahrgang sehr unterschiedlich von dem, was wir in den letzten Jahren gekannt haben, und ich mag das Spiel der Vergleiche nicht so sehr. Ich würde sagen, dass alle Weine die richtigen Qualitäten an den richtigen Stellen vorweisen : nichts ist zu viel, nichts fehlt. Es ist weder ein homogener Jahrgang, noch ein "klassischer" Jahrgang. Der Jahrgang 2023 ist sehr schmeichelhaft: Wir haben eine angenehme Weichheit im Abgang, ohne Schwere, elegante Texturen, überraschend seidig... Bei dem Jahrgang 2023 haben wir ständig Neues entdeckt. Es würde mich nicht überraschen, wenn sich in ein paar Jahren einige 2023er den 2022er Weinen als überlegen erweisen. »



UNSERE DREI WEINBERATER

ERIC BOISSENOT

Seit über dreißig Jahren folgt Eric Boissenot den Fußstapfen seines Vaters, des renommierten Önologen Jacques Boissenot (verstorben 2014). Mit einem Abschluss in Önologie und einem Dokortitel in Weinbau verkörpert Eric denselben wissenschaftlichen Anspruch, dieselbe Präzision und dieselbe Leidenschaft für große Terroirs wie sein Vater. Eric begleitet mehr als 150 Weingüter weltweit, insbesondere die Grand Cru Classés 1855, darunter die renommiertesten wie Lafite-Rothschild, Montrose, Pichon Comtesse, Latour und Léoville Las Cases.



THOMAS DUCLOS

Im Labor CenoTeam ist Thomas Duclos eine herausragende Figur. Der gebürtige Hautes-Pyrénées, der in Margaux aufgewachsen ist, stieß 2005 zum Team unter der Leitung von Gilles Pauquet und Stéphane Toutoundji. Seitdem hat er kontinuierlich seinen eigenen Stil, seine unglaubliche Arbeitskapazität und sein Fachwissen in Verkostung und Weinbereitung unter Beweis gestellt. Im Laufe der Zeit hat er sich als einer der Vorbilder der jungen Generation von Winzern in Bordeaux etabliert, die präzise, frische, elegante Weine vertreten, die Trinkbarkeit ohne Kompromisse bei der Langlebigkeit fordern. Obwohl er mit einigen renommierten Weingütern auf der rechten Seite wie Canon, Troplong-Mondot, Beau-Séjour Bécot und Gazin verbunden ist, begleitet Thomas Duclos auch große Namen auf der linken Seite wie Giscours oder Fieuzal.



AXEL MARCHAL

Als Universitätsprofessor für Önologie am ISVV (Institut Supérieur de la Vigne et du Vin) ist Axel Marchal ein Schüler des verstorbenen Denis Dubourdieu, der sein Mentor in der Welt der Önologie war. Ursprünglich aus den Vogesen stammend, entdeckte er bereits in jungen Jahren seine Leidenschaft für die Geheimnisse der Weinherstellung. Im Laufe seiner Karriere hat er sich einen soliden Ruf für wissenschaftliche Genauigkeit und großes Verkostungstalent erarbeitet. Heute bringt er sein Beratungswissen in zahlreiche Weingüter in Bordeaux ein (Château Haut-Bailly, Château Trottevieille, Château Grand Corbin, Château de Ferrand) und bietet einen umfassenden und scharfen Blick auf technische Fragen.

