

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSER

## Best of Bordeaux:

Die 200 besten Bordeaux-Châteaux und die besten 2000er



- 4 Die besten 200 Bordeaux-Châteaux in der grossen Retrospektive von 2001 bis 2017  
12 Die Top 100 Champions League • 14 Bordeaux 2000: Das grosse Millenium-Jahr  
16 11-Jahres-Vertikale Phélan Ségur • 18 Kult-Domaine Romanée-Conti: Rares Weltklasse-Tasting  
22 Penfolds neue Kollektion • 24 Rare Moselschätze  
27 Perlen.des Monats: Agrapart & Fils • 30 Weinerlebnisse des Jahres

## PERLEN.DES MONATS



Pascal Agrapart liebt das Holzfass für seine individuellen, «burgundischen» Champagner

## Agrapart & Fils: Winzer-Champagner im Weltklasseformat

von Giuseppe Lauria und Olaf Schilling

**Dieses Champagner-Haus wurde 1894 von Arthur Agrapart, dem Urgrossvater der heutigen Besitzer Pascal und Fabrice Agrapart, in Avize im Herzen der Côte des Blancs gegründet. Agrapart war stets ein «hausgemachter» Champagner. Seit der Gründung übernahmen alle nachfolgenden Generationen von leidenschaftlichen Winzern ausschliesslich selbst den Anbau, die Vinifizierung, die Abfüllung und den Verkauf. Diese Eigenständigkeit gibt der Familie die Möglichkeit, jederzeit alle Stufen der Produktion selbst zu überwachen, worauf man grossen Wert legt. Die Weinberge des Hauses liegen geographisch hervorragend im Zentrum der Champagne in als Grand-Cru-klassifizierten Gemeinden. Sie sind über 52 Parzellen verteilt und die Rebstücke haben ein durchschnittliches Alter von 35 Jahren, manche sind sogar über 50 Jahre alt. Die Bewirtschaftung nach biodynamischen Methoden, zu denen auch die Weinbergsbearbeitung mit dem Pferd gehört, lassen hier Champagner von grosser Eigenständigkeit und Persönlichkeit entstehen – terroirgeprägte Champagner im Weltklasseformat. Davon konnte sich Chefredakteur Giuseppe Lauria bei der Verkostung von sechs repräsentativen Mustern vom Generalimporteur KierdorfWein überzeugen.**

Agrapart gehört zu den Vorreitern der sogenannten «Winzer-Champagner», die in den letzten Jahren immer mehr Aufmerksamkeit gewinnen und inzwischen gleichberechtigt zu den grossen Häusern auf gut sortierten Champagner-Karten der Spitzengastronomie stehen.

Seit Beginn der 1980er wird das Haus von Pascal Agrapart geführt. Inzwischen ist sein Lagen-Portfolio auf 12ha angewachsen. Diese verteilen sich auf die vier Grand-Cru-Orte Avize, Oger, Cramant, Oiry und zwei Premier Cru-Orte Avenay Val d'Or und Coligny. Hinzu kommen noch Lagen in Vauciennes.

Der empfehlenswerte Einstieg bei Agrapart (7 Crus) setzt sich aus 90% Chardonnay und 10% Pinot Noir zusammen und kommt aus allen oben genannten Orten und den jeweils zwei letzten Jahrgängen. Die Dosage beträgt hier sieben Gramm, also etwas mehr als die Extra Brut Natur-Grenze von sechs Gramm, was den in kleinen Mengen produzierten Champagner zugänglich macht.

In den Weinbergen arbeitet Pascal Agrapart nach biologischen Grundsätzen, ohne aber zertifiziert zu sein. «Wir wissen, welche Arbeit wir in die Weinbergen stecken, da brauchen wir keine Zertifizierung», sagt

Nathalie Agrapart auf die Frage nach dem Warum. Pascal lässt seine Grundweine mit natürlichen Hefen vergären und baut diese in einer Mischung aus Edelstahl und gebrauchten 600-Liter-Fässern aus. Holz wird man hier aber nie schmecken, denn Pascal Agrapart verfährt bei den Fässern nach dem Motto, je älter desto besser. Er verzichtet auf Schöning und Filterung bei seinen Grundweinen, fast alle durchlaufen die malolaktische Gärung, die Schwefelung beträgt maximal 50 Milligramm pro Liter, was ebenfalls stilbildend ist – allerdings ohne, dass es in die oxidative Ausbaurichtung abdriftet, seine Champagner leben vielmehr von der Präzision und der pikanten Mineralität.

### Terroirgeprägte Champagner

Besonders bekannt ist er für seine Lagen-champagner. Diese zeigen wunderbar das unterschiedliche Terroir zwischen Avize und Cramant. Der kühle geradlinige Mineral wächst auf Kreideboden mit dünner Oberbodenauflage. Der generösere und kraftvoller wirkende Avizoise kommt von einer Parzelle, die sich durch eine dickere Lehmbodenauflage über Kalkgestein auszeichnet, was ihm etwas mehr Mundfülle gibt, ohne aber an Präzision zu verlieren. Regelrecht begeistert waren wir allerdings auch schon vom «Terroirs» – ein fantastischer Champagne von grosser Eleganz und linearer Feinheit.

Die gesuchte und ihren Preis verlangende Spitze im Sortiment ist der sehr limitiert verfügbare «Vénus», der nach dem ersten Pferd benannt ist, das auf der nur 0,6ha grossen Parzelle eingesetzt wurde. Dieses Teilstück gehört zur Avize-Lage «Fosse aux pourceaux» und Pascal Agrapart verwendet hier Pferde, um eine Bodenverdichtung zu vermeiden. «Zudem fördern wir dadurch die Biodiversität unserer Weinberge», so Pascal Agrapart weiter.

### Das Burgund als Vorbild

Der Vénus ist ein Blanc de Blancs-Champagner und enthält keine Dosage. Entgegen vielen gerade in Mode befindlichen Brut Nature-Champagnern wirkt er aber immer gut balanciert und zeigt sowohl die kühle Kreidebodenstilistik der Lage als auch die Charakteristika des jeweiligen Jahrgangs. In der Jugend kann er etwas unzugänglich wirken, weshalb man ihm einige Jahre Flaschenreife gönnen sollte. Wer geduldig ist, wird dafür mit einem der besten Blanc de Blancs-Champagner belohnt, die am Markt verfügbar sind.

Für Pascal zeichnet sich die Champagne durch das gleiche Klima wie im Burgund aus. So sollen «jedes Jahr Weine entstehen, die den einzigartigen Charakter des Jahrgangs zeigen», so der Winzer. Er will

## PERLEN.DES MONATS

«straffe, saline und einprägsame Champagner» produzieren. Deswegen sei er am liebsten im Weinberg, denn nur dort «schafft man die besten Voraussetzungen, um einen grossen Champagner zu machen».

## DIE VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die ersten beiden Notizen stammen von Gastautor Olaf Schilling, alle anderen von Chefredakteur Giuseppe Lauria (N.V. steht für Non Vintage)

**Agrapart 7 Crus (N.V.):** Frische Zitrusnoten in der Nase, die auch am Gaumen dominieren. Feine Perlage und gute Balance, die 7 Gramm Dosage (einziger, der über der Extra-Brut-Schwelle von 6 Gramm liegt) sind genau richtig dosiert. Ein guter Champagner für jeden Tag.

**Agrapart Vénus 2006:** Komplexe Noten in der Nase: Zitrus, Birne, frische Hefenoten, ganz leichte nussige Aromen im Hintergrund, das setzt sich alles am Gaumen fort mit weichem Mundgefühl und feiner Perlage. Bestes, zum richtigen Zeitpunkt geerntetes Lesegut und der Jahrgang sorgen dafür, dass der Champagner trotz Zero Dosage wunderbar balanciert ist. Gerade am Anfang seiner Entwicklung, aber jetzt schon mit grossem Genuss zu trinken. Sehr langer Nachhall.

19.5/20 2019 – 2026

**Terroirs Extra Brut Grand Cru (N.V.):** Ein Blend aus 2 verschiedenen Jahrgängen. Die Trauben entstammen ausgewählten Parzellen aus Weinbergs-Lagen der Grand-Cru-Orte Avize, Oger, Cramant und Oiry. Die Dosage wird, wie bei Agrapart üblich, bei



Elegante und zupackende Noblesse



Same, but different: Einer schöner und anders als der andere

5g/l eingestellt. Degorgement: Januar 2018. Wunderbar delikater, sehr präzise gewobener Duft mit feinen Zitrus-, Brioche- und Quittennoten, mit Luft deutlich mineralisch-rassiger und sublimer werdend mit Noten von Meeresluft und Orangenzesten. Im Mund eleganter Auftritt mit delikater Struktur und feiner Perlage, feingliedrig und subtil, nicht ewig lang, dafür punktet er mit Finesse, feiner Rasse und animierender Frische. Ein fantastischer Apéro-Champagner, perfekt zu Meeresfrüchten, Fisch-Antipasti und Sashimi.

18/20 2019 – 2024

**Complantée Extra Brut Grand Cru (N.V.):** Gemischter Satz aus den drei grossen Champagner-Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, ergänzt durch die historischen Rebsorten Arbane, Petit Meslier und Pinot Blanc. Die Trauben stammen aus den Grand-Cru-Lagen von Avize. Besonderheit: Gemeinsame Ernte und Vinifizierung der aus dem gemischten Satz stammenden Trauben. Stammt aus einer 0,2ha grossen Parzelle des Weinbergs «La Fosse», der gleiche Weinberg, aus dem auch der «Vénus» kommt. Degorgement: September 2014. Würziges Bouquet mit feinen Noten von Haselnuss, aufgeschlagener Butter und ätherischen Noten. Schon im Duft cremiger und kräftiger als der Terroirs, erkennbar mit mehr rauchig-röstigen Noten, mit Luft dann viel Muschel- und Walnussschale, deutlich mineralische Anklänge, kaum Frucht. Im Mund kräftiger Auftakt mit ätherischen Noten, deutlich mehr Struktur am Gaumen, die Mineralität wird von kandierten Zitrusfrüchten und Zitrus-Ingwerabrieb umhüllt. Ein eher männlicher Champagner, der sicher ausdrucksstarke und kräftigere Vorspeisen begleiten wird.

18/20 2019 – 2025

**2011 Minéral Extra Brut Grand Cru:** Der Minéral wird nur als Jahrgangschampagner produziert. Die Trauben stammen aus zwei verschiedenen Weinbergs-Lagen mit gleichem geologischem Profil (Bionnes in Cramant, Champbouton in Avize). Die Auflage über der Kreide ist in diesen beiden Lagen sehr dünn. So entsteht ein präziser, pikanter und saliner Champagner, der sein Kreide-Terroir hervorragend wiedergibt. Die Dosage ist auch hier auf 5g/l eingestellt. Obgleich unfiltriert, wunderschönes, leicht ambriertes Gold mit feinem Mousseux. Frisch geöffnet, strömt einem ein eleganter Duft aus der edlen Patisserie mit verspielter Mandelcreme und feinen Brioche Noten entgegen, später dann Meeresgicht, auf der Schaumkrone schwebt frisch aufgeschlagene Butter, bevor sich das Bouquet wieder verschliesst, um sich auf seine vom Kalk stammenden mineralischen Noten von Muschelschale und Steinmehl zu fokussieren. Erst viel später steigen Noten von Haselnussgremolata auf. Im Mund sehr geradlinig, mit mineralischer Art, fast schon straight; dass die Hälfte der Grundweine im Holz ausgebaut wurde, wird nur zart angedeutet. Im Vordergrund stehen der präzise Körper und die steinige Mineralität. Wer unbedingt eine Frucht nuance suchen will, der findet einen Hauch von Zitrusabrieb und eine Andeutung von Bergamotte. Noch sehr jugendlich und puristisch, straff und zupackend organisierte Struktur, deswegen kann das noch einige Jahre liegen bleiben.

18+/20 2020 – 2028

**2010 Avizoise Extra Brut Grand Cru:** Der Avizoise wird ebenfalls wie der Minéral nur als Jahrgangschampagner produziert. Die Trauben stammen aus zwei ver-

## PERLEN.DES MONATS

schiedenen Weinbergs-Lagen in Avize mit gleichem geologischem Profil (Robarts, Gros Yeux). In diesen Lagen findet sich eine dickere, lehmhaltige Auflage. Die Weine werden während des Ausbaus auf der Hefe mit einem Naturkorken verschlossen, um eine höhere Oxidation zu gewähren. Dosage: ist auf 3g/l eingestellt. Lot Mai 2011. Degorgement: September 2016. Komplexer, gleichzeitig feinbuttriger Duft mit sanft geröstetem Haselnuss-Aroma, Orangenzesten, dahinter Muschelschale, Sternfrucht und Yuzu und wieder eine Salzigkeit, die an eine stürmische Meeresbrise im Herbst denken lässt. Sehr linear und straff organisierter Gaumen, dabei durchweg mineralisch und präzise verwoben und verdichtet, die feine Perlage und pikante Säure unterstützen die kühle Noblesse und das feinnervige Rückgrat, wirkt auch trockener als die Vorgänger. Schon jetzt eine grosse Delikatesse, wird aber von Reife profitieren. **18.5/20 –2026**

**2007 Experience Brut Nature Grand Cru:**

Beim Experience ist Name Programm. Eine Art «Naturwein-Champagner». Die Trauben stammen aus extrem alten Anlagen in Avize und der Wein wird ohne

jeglichen Zucker, zusätzliche Hefen, Süßreserven und sonstige Additive zur Schöpfung etc. verarbeitet. Für die zweite Vergärung wird stattdessen der süsse Saft hinzugegeben, der sich vor der Fermentation des Jahrgangs 2008 nach der Presse ergab. Pascal möchte einen Wein ohne jegliche Zugaben herstellen. Der Wein wird während des Ausbaus auf der Hefe mit einem Naturkorken verschlossen, um eine höhere Oxidation zu gewähren und ohne Dosage als Brut Nature vermarktet. Mindestens drei Jahre auf der Hefe, Ausbau in 100% Eichenfässern. 100% aus Chardonnay aus Avize in den Gemeinden Cramant und Avize, alles auf Kalkstein stehend. Schon im Duft zeigt sich die ganz andere Machart, das riecht nach kandierten Äpfeln, Heublumen und Calvados, mit Luft, dann etwas Meeressalz mit zart oxidativem Touch. Im Mund sehr weinig, wieder mit oxidativen Anklängen, dabei aber sehr klar, eng verwoben und faszinierend puristisch, vielleicht nicht ganz so finessenreich und unbekümmert beschwingt wie die anderen Champagner dieses Hauses. Dafür sehr fordernd und mit beeindruckender Persönlichkeit. Ziemlich einzigartiger Machart. **18.5/20 –2022**

**2004 Vénus Brut Nature Grand Cru:** Die Trauben entstammen einer einzigen Parzelle von lediglich 0,6ha in Avize (Fosse aux pourceaux). Der Weinberg wird ausschliesslich per Pferdepflug bearbeitet. Der Ausbau erfolgt komplett in Barriques. Fünf Jahre Hefelager, keinerlei Dosage (!) und sehr zurückhaltender Schwefeleinsatz. Der Wein wird während des Ausbaus auf der Hefe mit einem Naturkorken verschlossen, um eine höhere Oxidation zu gewähren. Degorgement: Januar 2010. Vielschichtiger und komplexer Auftritt eines grossen Blanc de Blancs bester territorialer Grand-Cru-Provenienz (Avize). Komplexer, vielschichtiger und ungemein verdichteter Duft mit feinsten Noten von weissen Früchten, Brioche und floralen Noten, dazu Zitrusabrieb und wieder dieser saline Meeresduft. Im Mund charaktervoll und doch sehr fein gewoben, fast schwebend, grossartige Verdichtung aus Intensität und Finesse, die pikante Mineralität und Salzigkeit sorgen für eine mundwässernde Trinkanimation, grosse Balance und im langen Abgang mit subtilen Noten von Muschelschale und Meeressalz. Kann sicher in einer Liga mit den ganz grossen Blanc de Blancs spielen. **19/20 –2025**

**2016 Lascombes:** Sehr dunkles Purpur mit violetttem Rand. Berausches Bouquet mit Schattenmorellensaft und süssen Walderdbeeren, dahinter ein Touch Amarena und Cassisdrops. Am kräftigen Gaumen mit betörend süssem Extrakt und viel blauen Beeren, der Lascombes wird dabei immer länger und endet im Finale auf Heidelbeere und Holundergelee.

**18/20 2024-2045 /** WeinWisser 04-05/2017, Seite 18



**CHATEAU LASCOMBES**  
GRAND CRU CLASSÉ

Visites sur rendez-vous / Visits upon reservation  
1, Cours de verdun - 33460 MARGAUX France  
Tel : +33 (0)57 88 70 66 - [www.chateau-lascombes.fr](http://www.chateau-lascombes.fr)

## AUSBLICK

# Unsere nächste Ausgabe erscheint am 28. Februar 2019



In der nächsten Ausgabe widmen wir uns wieder Themen aus Übersee. Neben einem Update aus Argentinien, wo unser Autor Jürgen Mathäb fast einen Monat lang unterwegs war, planen wir einen Rückblick auf eine privat organisierte Wein- und Gourmetreise nach Südafrika. Dazu gibt es wieder Spezials und Vertikalverkostungen wie zum Beispiel von der berühmten Piemont-Einzellage Monprivato und den edlen Weinen von Roberto Conterno. Ein weiteres Highlight aus Deutschland: Eine sage und schreibe 100 Jahre umfassende Vertikale vom Rheingauer Spitzenweingut Robert Weil (Bild links).

## Mit diesen geplanten Schwerpunkten:

- ❖ Roundup Argentinien
- ❖ 100 Jahres-Vertikale Weingut Weil
- ❖ Mosel-Schätze – Teil 2 (Rares von M. Molitor, Schloss Lieser, F. Haag, Dr. Loosen, J. J. Prüm)
- ❖ Vertikale aus der legendären Einzellage Monprivato
- ❖ Roberto Conterno und sein edler «Monfortino»
- ❖ Le Pupille – Maremma-Star Elisabetta Geppetti
- ❖ Vintage Port 2015
- ❖ Masterclass «Giro d'Italia»
- ❖ Priorat «SINGULARS»

Das **WEINWISSER-TEAM** wünscht Frohe Festtage und ein fantastisches 2019!



Giuseppe Lauria    Sebastian Bordthäuser    Thomas Boxberger    Markus Budai    André Dominé    Marcio Hamann    Frank Kämmer MS



Alexander Magrutsch    Jürgen Mathäb    Axel Probst    Michael Quentel    Michael Schmidt    Thomas Werdelmann    Tjark Witzgall

## Weinwisser-Punkte und dessen Bedeutung in anderen «Währungen»

20/20	99–100	*****	Jahrhundertwein, überwältigend
19/20	96–98	*****	Weltklasse, berührend, sicher langlebig
18/20	93–95	****	gross, individuell, gutes Alterungspotenzial
17/20	90–92	****	exzellent, mit eigenem Stil
16/20	87–89	***	sehr gut, charaktervoll
15/20	84–86	***	sicher gut, schöner Sortenausdruck
14/20	81–83	**	gut
13/20	78–80	**	befriedigend
12/20	75–77	*	korrekt, aber charakterlos
11/20	71–74	*	unbefriedigend
10/20	<70		überflüssig



Eine halbe Note hinter dem Punkt zeigt an, dass der Wein nahe an der jeweils höheren Punktzahl ist. Ein Pluszeichen (+) zeigt an, dass der Wein innerhalb seiner Kategorie zu den Besseren gehört und/oder mit Flaschenreife weiteres Potenzial hat.

## IMPRESSUM

### Verlag in Deutschland:

Konradin Selection GmbH  
Ernst-Mey-Str. 8  
D-70771 Leinfelden  
Phone +49 (0)61 31 5841-122  
E-Mail: info@WeinWisser.com

### Geschäftsführer:

Peter Dilger

### Verlagsleitung:

Marc Reisner

### Internet:

www.weinwisser.com

### Chefredaktion:

Giuseppe Lauria  
c/o GL KOMMUNIKATION  
Media | Coaching | Positionierung  
www.gl-kommunikation.de

### Autoren:

Giuseppe Lauria, Tjark Witzgall,  
Thomas Boxberger, Michael  
Schmidt, Olaf Schilling

### Fotos:

Giuseppe Lauria, Thomas Boxberger, Markus Budai, Marcio Hamann, Alexander Magrutsch, Tjark Witzgall, Château Latour, Château Phélan Ségur, Castillo Ygay, Agrapart & Fils, Maximin Grünhaus, Carl Laubin (Bild: «Un Rêve d'Architecte dans le Medoc»)

### Foto Titelseite:

Château Pape Clément

### Erscheinungsweise:

monatlich

### Anzeigen:

Michael Günther  
Phone +49 (0)61 31 5841-126  
E-Mail:  
michael.guenther@konradin.de

### Abonnements:

Leserservice WEINWISSER  
Postfach 810580, 70522 Stuttgart  
Phone +49 711 72 52-239  
Fax +49 711 72 52-399  
E-Mail: weinwisser@zenit-presse.de

### Grafik:

Konradin Druck GmbH  
D-70771 Leinfelden-Echterdingen

### Druck:

Linus Wittich Medien KG  
91301 Forchheim

### Kombiabonnement

**Print/Digital p.a.:**  
CHF 159,50 (Schweiz); EUR 142,60  
Komplettes Aboangebot siehe  
www.direktabo.de

### Einzelheft Inland:

EUR 14,40

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

### Copyright:

Wiedergabe von Artikeln nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung der  
Redaktion.

# Empfehlen Sie den **WEINWISSER**

Überzeugen Sie jetzt Freunde oder Kollegen von den Vorzügen eines **WEINWISSER** Abonnements inklusive **DIGITAL-Zugang** und sichern Sie sich Ihr **GRATIS** Geschenk!

31. November N° 11/2018  
www.weinwisser.com

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

## WEINWISSER

**Das grosse Spanien-Spezial:**  
Best of Rioja • Haro-Tasting • Best of Priorat



4 Best of Rioja: Die Besten der Besten in der grossen und exklusiven WEINWISSER-Verkostung  
13 WEINWISSER Top-Ranking • 14 «Haro-Tasting»: Das grosse Weinfest im Bahnhofsviertel  
16 Priorat und Montsant auf neuen Wegen: Das Best-of mit vielen Spezials der Topwinzer  
18 Spezial Terroir Al Limit & Terroir Sense Fronteres • 21 Spezial: Cellers Joan d'Anguera  
22 Perlen des Monats: Porträt Duval-Leroy mit Mini-Vertikale «Femme de Champagne»

Das Autorenteam des **WEINWISSER** besteht aus den erfahrensten und namhaftesten deutschsprachigen Weinexperten.

[www.weinwisser.com](http://www.weinwisser.com)



**Ihr Geschenk:**  
6 edle Weingläser für alle Fälle

Jetzt einen neuen Leser werben und für nur 142,60 € (10 Ausgaben inkl. DIGITAL-Zugang) gleich hier bestellen:

**WEINWISSER Leserservice**  
Phone +49 72 52 239

**direktabo.de**

Oder online unter [www.direktabo.de/weinwisser/angebote](http://www.direktabo.de/weinwisser/angebote)

98971AL