



FOTOGRAF: CIV/MATHIEU ANGLADA

# Relief, Terroir, Profil

## CÔTES DE BORDEAUX

**Fünf Herkünfte des Bordelais zeichnen sich durch hügelreiche Exposition der Weinberge und jeweils unverkennbares Terroir aus: die Cotes de Bordeaux um die Gemeinden Blaye, Cadillac, Castillon, Francs sowie Sainte-Foy-la-Grande. Seit 2007 zur Union des Cotes de Bordeaux mit gemeinsamem Pflichtenheft zusammengeschlossen, haben sie ihre jeweilige Typizität beibehalten. Reiz der Vielfalt!**

Für Bordeaux-Liebhaber hat jede Gemeinde-Appellation einen ganz eigenen Charakter. Genauso ist es mit den fünf Herkünften, deren Namen – Cotes de Bordeaux – schon eine Besonderheit verrät: das Bodenrelief mit seinen reichlichen Hanglagen. Es sorgt für eine optimale Exposition der Rebstöcke, die besonders viel Sonne einfangen können. Das diesen zusammen rund 12.000 Hektar Rebflächen umfassenden Herkünften eigentümliche Relief deutet auch eine von anderen Bordeaux-Appellationen unterschiedliche geologische Ausbildung an. Es sind meist keine Schwemmlandebenen mit sedimentreichen Strukturen, sondern vielfach kalkhaltige Lehmböden mit guter Entwässerung. Alle Cotes-de-Bordeaux-Herkünfte liegen am Ufer eines Flusses, nämlich der Dordogne oder der Garonne bzw. Gironde. Flüsse haben eine ausgleichende Wirkung auf das Mikroklima der Weinberge. Entsprechend fallen die Weine besonders kraftvoll und finessenreich aus.

Die Winzer nehmen den Terroirgedanken ernst. Nachhaltige, naturnahe, nicht selten auch biologische Bewirtschaftung der Rebflächen sind für sie selbstverständlich. Hecken und Waldstücke kennzeichnen die abwechslungsreiche Landschaft. Diese Harmonie und Ausgeglichenheit drückt sich auch in den Weinen aus. Die Cotes de Bordeaux verstehen sich als Herzstück der Region: „Bordeaux, Cotes & Cœur“ lautet der eingängige Slogan. Hier sind die Winzer mit Erfahrung und Leidenschaft am Werk, eben mit Herz und Seele! Die Stärke der Winzer sind die „Terroirs“ (Anbauflächen) in den einzelnen Herkünften, aus denen sie – das ist ihre Ambition – die besten Weine herausholen. Die meisten Weingüter haben Rebflächen zwischen 9 und 15 Hektar; auch die Appellationen sind „klein, aber fein“. In manchen gibt es nur ein paar Dutzend Erzeuger und ein paar Gemeinden. Das macht die Identität aus, und das merkt man auch den Weinen an. Die dominierende Rebsorte bei den

Rotweinen ist der Merlot, ergänzt durch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec. Bei den Weißen, die nur in Blaye Cotes de Bordeaux, Francs Cotes de Bordeaux und Sainte-Foy Cotes de Bordeaux erzeugt werden, gibt der Sauvignon Blanc neben dem Sémillon den Ton an. Sainte-Foy Cotes de Bordeaux, wo ähnlich wie in Francs Cotes de Bordeaux, auch Edelsüßweine (und darüber hinaus auch liebliche Weißweine) gekeltert werden, ist erst kürzlich der Union des Cotes de Bordeaux beigetreten, die sich damit erstmals vergrößert und damit ihre Dynamik beweist. Die Feinheiten unterscheiden die einzelnen Herkünfte recht deutlich. Auf den folgenden Seiten stellen wir von einer Expertenjury ausgewählte Weine vor, die besonders gut den Nuancenreichtum und die Vielfalt der Cotes de Bordeaux erfahrbar machen.

### Informationen

Union des Cotes de Bordeaux  
www.bordeaux-cotes.com

### CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Südlichste Cotes-de-Bordeaux-Herkunft am rechten Ufer der Garonne auf rund 60 Kilometer Länge mit einer Breite von maximal fünf Kilometer; Rotweinanteil 100 %

**Rebfläche:** 2.200 ha

**Erzeuger:** 230 (meist kleinere Châteaux mit durchschnittlich 11 ha Rebfläche)

**Terroir:** kalkhaltige Böden mit großsteinigen Kieseinlagen, in tieferen Lagen mit feinerem Kies vermischt



**Klima:** gemäßigt, ozeanisch geprägt; intensive Sonneneinstrahlung auf den süd- bis südwestlich exponierten Hanglagen  
**Weine:** subtil, delikat, finessenreich – handwerkliche, individuelle Gewächse

### CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

45 km östlich von Bordeaux unweit von St-Emilion an der Dordogne gelegen; Rotweinanteil 100 %

**Rebfläche:** 2.300 ha

**Erzeuger:** 230; 3 Kooperativen

**Terroir:** in tieferen Lagen sand- und kieshaltige Formationen mit Tonanteilen, weiter oben an den Hängen Lehm-Kalkböden und Mergel

**Klima:** ozeanisch-mild mit ausreichenden Niederschlägen, kontinentale Einflüsse

**Weine:** samtig, intensiv-üppig, harmonisch – deutlich vom Merlot geprägte Charakteristik



FOTOGRAF: RICHARD NOLAN

### FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

Nördlicher Nachbar von Castillon Cotes de Bordeaux; überwiegend Rotweine, etwas Weißwein (trocken und edelsüß)

**Rebfläche:** 400 ha

**Erzeuger:** 37; 2 Kooperativen

**Terroir:** Kalksandstein unter einer Schicht von kalkhaltiger Molasse (Sedimentgesteine), die „Agenais“ genannt wird

**Klima:** stärker kontinental geprägt (kalte Winter, warme Sommer, weniger Niederschläge)

**Weine:** kraftvoll, charaktervoll, elegant-geschliffen



### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Nördlichste der vier Cotes-de-Bordeaux-Herkünfte ca. 45 km nördlich von Bordeaux auf dem rechten Ufer der auch „Estuaire“ genannten Gironde gegenüber des Médoc; Rotweinanteil 90 %

**Rebfläche:** 6.500 ha

**Erzeuger:** 430

**Terroir:** ton-kalkhaltige Böden auf eisenhaltigem Untergrund, auch Ton mit Kiesanteilen

**Klima:** sonnenreich (Sonnenscheindauer 240 Tage pro Jahr); gemäßigt ozeanisches Klima mit viel Luftfeuchtigkeit durch Winde vom Atlantik

**Weine:** ausdrucksvoll, zugänglich, ausgewogen strukturiert – mit diesen Weinen schließt man schnell Freundschaft



### CÔTES DE BORDEAUX AUF EINEN BLICK

Mit insgesamt 12.000 ha Rebfläche und einer jährlichen Gesamtproduktion von rund 500.000 hl (zu 97 % Rotweine) bilden die Cotes de Bordeaux die viertgrößte Rotwein-AOP Frankreichs.

### SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX

Östlichste und kleinste der Cotes de Bordeaux, 65 km von Bordeaux um das Städtchen Sainte-Foy-la-Grande südlich der Dordogne gelegen; jüngster Neuzugang der Union des Cotes de Bordeaux; Rot-, Weiß- und Süßweine

**Rebfläche:** 350 ha

**Erzeuger:** 21; 2 Kooperativen

**Terroir:** Kalk- und Lehmböden mit Kiesanteilen (Graves) in den niederen Lagen

**Klima:** gemäßigt kontinental mit warmen, trockenen Sommern und kühlen Wintern

**Weine:** elegant und charaktervoll mit Noten von roten Früchten und Kirschen



**BLAYE CÔTES DE BORDEAUX****89**

**2010 Château Clos du Loup, Vignobles Bouillac, mathilde@vignoblesbouillac.com**  
Frucht, Wildkirsche, Cranberry, dicht, kraftvoll, feste Tannine, saftige Länge, fruchtiges Finale

**88**

**2014 Château Chamaille, Yvon Mau laurent.verdoux@yvonmau.fr, EVP WG € 6,- ProWein 13D35**  
sehr dunkle Würze, Wacholder, spürbar Holz, aber auch kernig mit Biss, frisches Finale

**2011 Château La Bretonnière Excellence sheurlier@cegetel.net, Handelsagentur: agence@laroche.co.at, www.haas-au-vin.de ProWein 11H60**  
relativ reifer Duft, Pflaume, Nelke, stoffig und würzig, griffige Tannine, warmer Typ

**87**

**2015 Cuvée O Thienpont Blanc, Thienpont Vins fins, contact@vins-thienpont.com www.wein-bastion.de, www.franzose-weinhandel.de, EVP € 10,-; ProWein 12D29**  
viel exotische Frucht, Guave, goldene Kiwi saftig, durchgängig fruchtbetont, saftiges Spiel

**2015 Château Le Grand Moulin, Jean-François Réaud, ck@grandmoulin.com, ProWein 11K91**  
satte Frucht, Wildkirsche, mittlerer Körper, leicht gerundete, aber auch etwas spröde Tannine, jederzeit saftig

**2014 Château Alfa La Bernade Mahler-Besse, av@mahler-besse.com ProWein 12C21**  
fleischige Nase, Holunder, dunkle Würze, dahinter auch Kirsche; saftig und stoffig, kerniger Typ, Tannin mit Kern, saftige Länge

**2013 Château La Raz Caman Vignobles Pommeraud, raphael.pommeraud@larazcaman.com www.wein-bastion.de, EVP € 9,95**  
fleischige Nase, Leder, dunkle Würze, Nelke, Pflaume, Wacholder; kerniger, handwerklicher Typ, jahrgangsbedingt eher schlank, geradlinig

**2014 Château Cap Saint-Martin, Vignobles Ardoin, vignobles.ardoin@wanadoo.fr, Die Weinquelle (Düsseldorf), Vinum Weinhandel (Bremen), EVP € 6 – 7,-**  
reizvolle Würze, Koriandersamen, grüner Pfeffer,

Pflaume, Maraschinokirsche, Mandel; sehr rund und stoffig, samtige Tannine

**2014 Château Morillon, Cuvée Blason bm@chateau-morillon.com Bertrand Mado, Hamburg, EVP € 13,65**  
Merlot steht auf dem Etikett und so schmeckt er auch, satte Frucht, Holunder, präsent Holz, moderner Typ, mittlere Tanningqualität, kernig

**CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX****91**

**2012 Château Lagrange, L'Enclos, Bastide et fils sceabastide@hotmail.fr, EVP WG € 15 – 20,-**  
alles passt zusammen, feine reife Beerenaromatik ohne Überreife, schöne Tabak- und Würznoten, Holz sehr gut integriert, große Klasse

**2010 Château Biac, info@chateaubiac.com www.derweinhandel.de, EVP € 39,50**  
ausgereifte Beerennase, weiche Beerenfrucht, noch lebendige Säure, feine Schokonoten im delikaten Abgang, subtil: ein Grandseigneur

**90**

**2014 Château Réaut contact@chateau-reaut.com www.moevenpick-wein.de (Dortmund)**  
subtile Beerenfrucht im Duft, im Mund generös, saftig und ausgewogen, Holz wirklich nur im Hintergrund, Potenzial, wärmendes Finale

**89**

**2014 Château La Caussade GFA Château La Rame, dgm@wanadoo.fr**  
typische, leicht röstige Bordeaux-Nase mit saftiger Frucht, weicher Säure und passenden Tanninen, generöse Frucht, feinröstige Länge: sehr gut gemacht!

**2014 Château Bel-Air, Quinsac Maison Roland Coiffe & Associés, n.boissonneau@rcassocies.com, EVP € 15,-**  
animalische Beerenfrucht mit wilder Art, im Mund viele dunkle Beerenfrüchte, dichtes Mundgefühl, Struktur

**2012 Château de Lestiac, Vignobles Gonfrier contact@vignobles-gonfrier.fr, EVP WG € 10,- ProWein 11J84**  
ausgewogene Beerennase, Brombeere, Pflaume, subtiles Holz, alles ein Guss, elegante Saftigkeit, hat Stil

**2010 Château Duplessy sylvie.kauffmann@chateau-duplessy.fr www.schenk-weine.de, www.edeka.de EVP € 12,49**  
ausgereifte Beerennase, pikante Fruchtigkeit mit Tanninbiss, alles gut miteinander verwoben, keine Alterserscheinungen

**88**

**2014 Château Les Hauts de Palette contact@leshautsdepalette.com, EVP WG € 10,-**  
interessante, rauchig-würzige Nase, im Mund noch ein bisschen frisches Holz, kühle Fruchtigkeit, das wirkt sehr modern, Potenzial

**2014 Château Clos Chaumont chateau-clos-chaumont@wanadoo.fr EVP WG € 17,-**  
in sich geschlossene Beerenaromatik, klare Linie, im Mund guter Saft mit geschliffenen Tanninen, Eleganz und Charme

**2014 Château Lamothe de Haux, Première Cuvée, info@chateau-lamothe.com, Weinhaus C. Fehser, Heidelberg, www.weinversand-fehser.de, Rüdiger Roth Wein, Dülmen, EVP € 12,50; ProWein 11H84**  
beerig und saftig bei prima eingebundenen Tanninen, etwas Holz im Hintergrund gut verpackt, hat Leichtigkeit und Kraft, etwas Vanille-Holz

**2014 Château du Cros, Vignobles Boyer catherine.boyer@chateauducros.com, Kadewe Berlin, denis.knecht@kadewe.de, EVP € 10,90; ProWein 11H90**  
von der Nase bis zum Abgang aus einem Guss: Beeren, etwas Gewürze, sehr dezentes Holz, modern und nicht zu komplex, macht aber Spaß

**2012 Château des Mille Angès sarlmilleanges@gmail.com, EVP WG € 9,80 ProWein 11H90**  
hellwürzige Beerennase (mit Tabak), strukturierte Saftigkeit (markantes Tannin), aber alles da, typisch bordelais, kraftvolles Finish

**87**

**2015 Château Dufilhot contact@chateau-dufilhot.fr, GH DL € 8 – 9,- ProWein 12D20**  
jugendliche Beerenfrucht mit etwas Gewürzen, Leder, Holz, alles gut verbunden; moderne, fruchtbetonte Machart mit sehr feinen Tanninen und subtiler Säure, überzeugend

**2014 Château Peneau, Cuvée Tradition info@chateaupeneau.com, EVP WG € 5,10 ProWein 11H60**  
im beerigen Duft auch Note von Brotkruste, saftige, pikante Beerenfrucht am Gaumen, Tannine gut verpackt, Spiel, vergnüglicher Typ für alle Fälle

**2014 Château Le Doyenné dwatrin@chateaudoyenne.fr www.brogstetter.de**  
homogene Beerenfrucht (Brombeer ...), am Gaumen saftig, gute Tannine, zeitgemäßer Typ, alles in guter Balance, beerige Länge

**2014 Château Suau contact@chateausuau.com www.schlumberger.de, EVP € 14,- ProWein 11G60**  
beerige, ausgewogene Nase, auch im Mund Beerensaft mit pikanter Würze (Pfeffer), gute Tanninstruktur mit weicher Frucht, alles da

**2012 Château de Ricaud, Vignobles Dourthe contact@dourthe.com diverse Importeure, z.B. Weinhandel Sabitzer, Weinmichel; ProWein 12A20**  
rote Beeren und Brombeeren im kühlen Duft, im Mund geradlinig, dicht, noch etwas trocknendes Tannin, gute Anlagen, wirkt sehr jugendlich

**CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX****90**

**2012 Château d'Aiguilhe, info@neipperg.com diverse Importeure, EVP € 20 – 22,-**  
tolle Reife mit schwarzen Früchten, Waldbeeren, Brombeer, Rauch, seidiges Mundgefühl bei guter Fülle, Tannine und Säure bestens ausgewogen

**89**

**2010 Aurage, Domaine de l'Aurage domainedelaurage@orange.fr www.weinhalle.de, EVP € 40**  
feinwürzige Beerennase, Hauch Leder, dichte Frucht und weiche Tannine, gute Säure, bestens ausgereift, molliges Finale, gute Fülle

**2014 Roc de Maugras, Colombe Doyère Claudel colombedoyereclaudel@orange.fr EVP WG € 15**  
in sich ruhende Beerennase, ausgereift, Hauch Tabak, im Mund reichhaltig, fein und edel gebaut, sehr gute Tannine, erfreulich

**2014 Château Brisson, Vignobles Valade paul.valade@orange.fr, www.gute-weine.de**

ansprechende Aromatik (dunkle Beeren, etwas Tabak), sehr gut ausgeprägte Frucht im Mund mit eingebundenen Tanninen und guter Säure

**88**

**2012 Château Claud Bellevue, Vignobles Bockmeulen, ana@chateauclaudbellevue.com EVP WG € 15,-**  
ausdrucksvolle Beerendüfte, Brombeere, Waldbeere, saftige Frucht mit herzhaftem Biss

**2014 Château Moulin de Clotte, Fr. et Ph. Lannoye, contact@vignobles-lannoye.com EVP WG € 7,50**  
kühle Beerenaromatik, im Mund guter Beerensaft, sehr feine Tannine und gut eingebundene Säure, alles dran, zeitgemäßer Typ

**2015 Château Cafol, Pulido, chateau.cafol@wanadoo.fr, GH € 6,-; ProWein 11H60**  
lakritzige Beerennase, frisches Holz; gute Saftigkeit bei fein ausgewogenen Tanninen, alles stimmig

**2015 Château Picoron, Yvon Mau www.yvon-mau.com, EVP WG € 6,50 ProWein 13D35**  
etwas gedämpfte, beerenfruchtige Nase (Noten von eingelegten roten Früchten), Holzfassaromatik, im Mund pikant beerig, Schoko- und Mokkanote, stilvoll

**87**

**2014 Château Cap de Faugères info@vignobles-silvio-denz.com www.c-und-d.de, EVP € 12,40; ProWein 11H66**  
gute Pflaumen- und Brombeernase, ausgereifte Fruchtigkeit mit eingebundenen Tanninen, Eleganz und Finesse, gute fruchtige Länge

**2014 Clos Puy Arnaud, Thierry Valette contact.cpa@orange.fr, www.gute-weine.de, www.wein-kreis.de, EVP € 32,-; ProWein 13D78**  
Beerenduft mit feiner Würze, etwas fleischig, durchgängig im Mund, Säure und Tannine gut

**2015 Château de Bernon chateaubernon@gmail.com, EVP WG € 8,-**  
etwas animalische, kühle Beerennase, beerige Frucht mit frischem Saft

**FRANCS CÔTES DE BORDEAUX****88**

**2014 Clos Fontaine, Thienpont Vins fins contact@vins-thienpont.com, diverse Importeure (www.weinhalle.de, www.weinundglas.com), EVP € 12,-; ProWein12D29**

fast pfeffrige Würze, Wacholder, Wildkirsche, etwas Unterholz; sehr saftig und straff, jugendliche, noch leicht adstringierende Tannine, dunkler Typ

**86**

**2012 Château Franc-Cardinal sophie@chateau-franc-cardinal.com EVP € 10,-**  
sehr offene Frucht, auch florale Noten, Veilchen; runder Typ ohne große Tiefe, aber charmant und mit Trinkfluss

**SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX\*****91**

**2014 Château Hostens-Picant, Cuvée d'Exception Lucullus, chateaup@gmail.com EVP WG € 34,-; ProWein 11J90**  
fleischige Nase, satte, dunkle Frucht, Sauerteigbrot, Holz präsent; geschmeidig, gerundete Tannine

**2014 Château Hostens-Picant, Cuvée des Demoiselles Blanc, chateaup@gmail.com EVP WG € 22,-; ProWein 11J90**  
feine kräutrige Würze, kandierte Zitrusfrüchte, gut integrierte Holznoten, hat festen Kern, guten Zug, mineralischen Druck

*EVP = EVP Deutschland  
EVP WG = EVP ab Weingut  
GH = Großhandelspreis ab Kellerei  
GH DL=Großhandelspreis Deutschland*

*\*ab Jahrgang 2016 Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, davor Sainte-Foy Bordeaux*

**Côtes de Bordeaux Gemeinschaftsstand auf der ProWein in Düsseldorf**

Zum vierten Mal präsentieren sich die Côtes de Bordeaux auf der ProWein. Diese Jahr zu finden in **Halle 11H60**:

- Earl La Bretonnière
- Sarl Château l'Espérance
- Château Magdeleine Bouhou
- Scea Noel
- Scea Château Peneau
- Scj Darriet
- Scea Robin Lafugie
- Vignobles Bessineau
- Earl Valpromy Deffarge
- Château Brandeau