

PRESSEDOSSIER  
2012

DIE WEINE DES CENTRE - LOIRE

---

SANCERRE, POUILLY FUME, MENETOU -  
SALON, QUINCY, REUILLY, COTEAUX DU  
GIENNOIS, CHATEAUMEILLANT,  
POUILLY SUR LOIRE

Präsentation: das Weinanbaugebiet Centre-Loire	<i>Seite 2</i>
Die Rebsorten im Centre-Loire	<i>Seite 3</i>
Die Weinreben	<i>Seite 4</i>
Die Weinlese und die Weinbereitung	<i>Seiten 4-5</i>
Sancerre	<i>Seiten 6-7</i>
Pouilly Fumé und Pouilly sur Loire	<i>Seite 8</i>
Menetou-Salon	<i>Seite 10</i>
Quincy	<i>Seite 11</i>
Reuilly	<i>Seite 12</i>
Coteaux du Giennois	<i>Seite 13</i>
Châteaumeillant	<i>Seite 14</i>
Anhang I: die Weine der Centre-Loire in Zahlen	<i>Seiten 15-16</i>
Anhang II: die Jahrgänge des Centre-Loire	<i>Seiten 17-23</i>

Pressekontakt:

Benoît Roumet  
B.I.V.C. (Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre)  
9, route de Chavignol – 18300 SANCERRE - FRANKREICH  
Tel: 33 2 48 78 51 07 / Fax: 33 2 48 78 51 08  
E-Mail: [benoit.roumet@vins-centre-loire.com](mailto:benoit.roumet@vins-centre-loire.com)  
Website: [www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

## D A S W E I N B A U G E B I E T C E N T R E - L O I R E

Weinbau wird im Centre-Loire seit mehr als 2000 Jahren betrieben. Hier, im Herzen Frankreichs, liegen die Weinberge an Hängen entlang der Loire und im Cher-Tal und erstrecken sie sich heute über eine Gesamtfläche von 5 400 Hektar. Sie bilden 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), die der breiten Öffentlichkeit mehr oder weniger bekannt sind und von denen jede ihre eigene Persönlichkeit und Typizität besitzt: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant und Pouilly sur Loire.

Die Weingüter des Centre-Loire haben ihren familiären Charakter und somit ihre Authentizität und ihre Wurzeln bewahren können, die Winzer haben sich aber dennoch den Entwicklungen in den Weinkellern und den Weinbergen nicht verschlossen. Bei vollem Respekt für die Umwelt ist es ihr gemeinsames Ziel, dem Besten jedes Terroirs des Weinbaugebietes Centre-Loire Ausdruck zu verleihen.

In dieser sanft hügeligen Landschaft bedecken die Weinberge die von der Loire und dem Cher modellierten Hänge und Plateaus. Die für diese Region so charakteristische Hügeligkeit lässt Mikroklimas entstehen, die wiederum für die Vielfalt der Weine der verschiedenen Appellationen sorgen.

Das Klima ist gemäßigt mit einem leicht kontinentalen Einfluss und starken Temperaturschwankungen, die sich zwischen -1°C im Winter und +26°C im Sommer bewegen. Die Niederschlagsmenge beträgt zwischen 600 und 800 mm.

### **G e n u s s w e i n e ...**

Eine Verkostung der Weine dieser sieben Anbaugebiete ist eine wahrhaftige Reise durch die unterschiedlichen Ausdrucksweisen ein und derselben Rebsorte. Der Sauvignon Blanc nimmt die Königsstellung in der Gegend ein und entfaltet hervorragend die gesamte Vielfalt der Terroirs des Centre-Loire. Der Pinot Noir als Botschafter unserer Rotweine zeichnet sich durch Leichtigkeit, Aromen von roten Beeren und leicht würzige Noten aus. Der Gamay und der Pinot Gris (Grauburgunder) vervollständigen die Rebsortenpalette der Region.

So bilden diese Weine aus dem Herzen Frankreichs, die sich vor allem als Genussweine verstehen, eine Familie, deren gemeinsame Merkmale ihre Frische, ihre Finesse und ihre Frucht sind.

## **D I E R E B S O R T E N D E S C E N T R E - L O I R E**

### **D e r S a u v i g n o n B l a n c**

Der Sauvignon, der hauptsächlich in den Weinanbaugebieten Südwestfrankreichs und in seiner Heimat Centre-Loire vorkommt, verschaffte sich seine Geltung zu Beginn des 20. Jahrhunderts während des Wiederaufbaus der Weinberge nach der Phylloxera-Krise.

Noch heute ist er mit 75% die wichtigste Rebsorte der Region.

Aufgrund der klimatischen Gegebenheiten in unseren nördlichen Breiten sowie der Vielfältigkeit der Terroirs reift der Sauvignon Blanc hier sehr langsam, wodurch er Noten von Zitrusfrüchten und seine volle Finesse entfaltet. Je nach der Art der Böden, aus denen die Weinberge des Centre-Loire bestehen, drückt der Sauvignon sich auf unterschiedliche Art und Weise aus.

Die tonkalkhaltigen Böden (Kimmeridgium) lassen körperreichere und opulentere Weine entstehen, die ein wenig Zeit brauchen, um sich zu entfalten und ihre komplexen Aromen zu entwickeln. Auf reinen Kalkböden, „Caillottes“ genannt, bringt der Sauvignon fruchtige und aromatische Weine hervor, die bereits in ihrer Jugend ein Genuss sind. Der Flint verleiht ihnen Geradheit und Eleganz und den intensiven und typischen Aromen, die nach und nach zum Vorschein kommen, einen Hauch Mineralität. Sand und Kies sorgen für Frische und Frucht.

Man trifft auf Aromen von Zitrusfrüchten (Orange, Grapefruit) und weißen Blüten (Akazie, Linde), auf Düfte von Minze oder Pinien sowie auf Noten reiferer weißer Früchte (Pfirsich).

### **D e r P i n o t N o i r ( B l a u e r S p ä t b u r g u n d e r )**

Der Pinot Noir ist die rote Rebsorte der nördlichen Weinanbauregionen. Er reift früh, aber langsam und passt sich gut an tonkalkhaltige Terroirs und kontinentale Klimaeinflüsse an.

Aufgrund seiner delikaten Farbe und Struktur erfordert er eine ganz besondere Sorgfalt, um seine Finesse und seine Eleganz zum Ausdruck zu bringen.

Durch eine Maischegärung mittlerer Dauer erhält man leichte und fruchtige Rotweine, die Aromen von roten Beeren entwickeln.

Eine längere Maischegärung lässt Weine mit einer stärkeren Struktur und einem kräftigeren Bukett entstehen.

Bei direkter Pressung oder einer nur wenige Stunden dauernden Mazeration bringt der Pinot Noir delikate Roséweine hervor mit Aromen heller, trockener Früchte und einer für die Region sehr typischen Farbe von Rebhuhnaugen oder Zwiebelschalen.

### **D e r G a m a y ( i m V e r s c h n i t t i n C h â t e a u m e i l l a n t u n d d e n C o t e a u x d u G i e n n o i s )**

Wird er als Rosé angebaut, erhält man frische und aromatische Weine.

Durch eine traditionelle Weinbereitung für Rotweine (Maischegärung) entstehen Aromen sehr reifer Früchte und frische und süffige Weine.

### **D e r P i n o t G r i s ( G r a u b u r g u n d e r ) ( i n R e u i l l y u n d C h â t e a u m e i l l a n t )**

Als Rosé angebaut zeichnet er sich durch seine hellrosa Farbe, diskrete Aromen und eine überraschende Frische aus.

### **D e r C h a s s e l a s ( P o u i l l y s u r L o i r e )**

Eine in Pouilly sur Loire angebaute Rebsorte, um in der Mitte des 19. Jahrhunderts die Pariser Markthallen zu beliefern. Sie besteht nur noch auf weniger als 30 Hektar und gibt einen süffigen, frischen und leichten Wein.

## **D I E R E B E N**

Die Weinreben werden als Spalier erzogen. Der geläufigste Rebschnitt ist der „einfache Guyot“, der darin besteht, einen Trieb mit sieben bis acht fruchtbringenden Knospen und einen Zapfen mit zwei freien Augen beizubehalten, der im folgenden Jahr dem nächsten Schnitt dient.

Der Cordon-Royat-Schnitt, bei dem fünf Zapfen mit zwei Augen behalten werden, erfreut sich neuer Beliebtheit aufgrund seiner Fähigkeit, Holzkrankheiten (Eutypiose und Esca) zu bekämpfen. Immer mehr Winzer lehnen die Verwendung von Unkrautvernichtungsmitteln im Voraufbau ab und wenden sich wieder der Bodenbearbeitung oder Kontaktherbiziden zu. In den neuen Appellationsverordnungen haben die Winzer beschlossen, bestimmte Moleküle nicht mehr anzuwenden. Zahlreiche Gruppen für naturnahe Anbaumethoden und phytosanitären Schutz haben sich gebildet, um gemeinsame Überlegungen anzustellen, wie ein wirksamer und umweltfreundlicher Pflanzenschutz aussehen kann. Zudem beobachtet man die Entwicklung biologischer und biodynamischer Anbaumethoden.

## **D I E W E I N L E S E U N D D I E W E I N B E R E I T U N G**

Die Weinlese beginnt generell Ende September/Anfang Oktober in den reifsten Parzellen der Appellationen im Westen (Quincy und Reuilly) und setzt sich in Menetou-Salon und schließlich in Sancerre, Pouilly Fumé, den Coteaux du Giennois und Châteaumeillant fort. Das Lesedatum wird in jedem Fall so bestimmt, dass man so reife und gesunde Trauben wie möglich erhält. Der durchschnittliche Ertrag liegt zwischen 50 und 65 Hektoliter pro Hektar.

### **D i e W e i ß w e i n e**

Die Trauben werden mit größter Sorgfalt gepresst, um die Frucht so weit wie möglich zu schützen und die Pflanzenteile nicht auszudrücken. Die Mehrheit der Weingüter ist mit Pneumatikpressen ausgerüstet. Der so gewonnene, als Most bezeichnete Traubensaft wird mit Schwefel versetzt und vorgeklärt. Dieser Vorgang dauert zwischen 12 und 24 Stunden. Der klare Most wird anschließend in einen Tank umgefüllt, in dem die Gärung bei einer überwachten durchschnittlichen Temperatur von 18°C bis 22°C erfolgt. Die Steuerung der Gärtemperatur ist eine der wichtigsten Entwicklungen der vergangenen zwanzig Jahre: sie ermöglicht längere Gärzeiten und verleiht dem Wein feinere und intensivere Aromen.

Am Ende der Gärung wird ein erster Abstich durchgeführt, um die größten Hefen zu entfernen. Sehr häufig findet der Ausbau auf feinen Hefen Anwendung.

Die ersten Tanks werden im Frühjahr nach den Klärungs- und Stabilisierungsprozessen in Flaschen abgefüllt. Die komplexeren Weine können bis zu einem Jahr auf ihre Flaschenabfüllung warten.

### **D i e R o t w e i n e**

Die gelesenen Trauben werden ganz oder teilweise entbeert und für die Mazeration und die Gärung in einen Tank gefüllt. Die Durchführung der Maischegärung hängt von der Art des Weines ab, den der Winzer erzeugen möchte. Je länger die Maischegärung und je häufiger die Remontage- und Pigeage-Prozesse, desto konzentrierter wird der Wein. Umgekehrt gilt: möchte man einen süffigen Wein herstellen, sollte die Maischegärung kurz sein mit nur seltener Remontage und Pigeage.

Nach dieser Mazeration wird der Wein abgelassen und der im Tank zurückbleibende Trester gepresst. Nun kann die malolaktische Gärung beginnen. Ist sie abgeschlossen, erfolgen ein erster Abstich und eine Schwefelung zur Stabilisierung des Weins. Mehrere Abstiche werden während der verschiedenen Klärungsphasen durchgeführt.

Die ersten Flaschenabfüllungen finden im Frühjahr statt, während die im Eichenfass ausgebauten Weine bis zu einem Jahr länger warten.

## **Die Roséweine**

Die Roséweine werden entweder durch direkte Pressung oder durch „Saignée“ (eine nur wenige Stunden andauernde Mazeration) erzeugt. Die Kontaktzeit ist demnach kurz und sorgt für die „Zwiebelschalenfarbe“.

Die Gärungen erfolgen anschließend genauso wie für die Weißweine, d.h. bei einer kontrollierten Temperatur von 18 bis 22°C.

Die durch Pressung gewonnenen Roséweine sind frisch und elegant mit Aromen von hellen Früchten, während die „Rosés de Saignée“ einen „weinigere“ Charakter entwickeln.

## S A N C E R R E – A . O . C . s e i t 1 9 3 6

Die Weinberge von Sancerre, welche die Loire hoch von ihrem „Piton“, ihrem Gipfel, aus dominieren, waren prädestiniert für den Weinbau.

Die Weinberge des Sancerrois umfassen 14 Gemeinden und erstrecken sich über wunderschöne, hervorragend für den Weinbau geeignete, gut ausgerichtete und geschützte Hügel, deren kalk- und flinthaltige Böden bestens zur Qualität der Weine beitragen. Die beiden Rebsorten, die in Sancerre vorherrschen, sind der Sauvignon Blanc und der Pinot Noir. Die Weißweine sind frisch, fein und fruchtig, die Rosés mild und subtil und die Rotweine aromatisch und rund.

### Ein wenig Geschichtliches...

Zahlreiche Legenden lassen darauf schließen, dass es in Sancerre seit der Antike Weinreben gibt. Bereits im Jahre 582 wies Gregor von Tours in seinen Schriften auf die Existenz von Weinbergen hin. Im 12. Jahrhundert erlebten sie einen bedeutenden Aufschwung dank der Augustinermönche von Saint-Satur und der Grafen von Sancerre. Zu jener Zeit wurde in Sancerre ein angesehener Rotwein hauptsächlich aus Pinot Noir hergestellt und über die Loire exportiert. Aus diesem Grund wurde er häufig in den königlichen Schriften erwähnt. Der Herzog Jean de Berry zum Beispiel hielt ihn für den besten Wein im gesamten Königreich.

Die zum größten Teil mit Pinot bepflanzt Weinberge wurden im späten 19. Jahrhundert durch die Phylloxera zerstört und der Pinot daraufhin durch den besonders gut für das Klima geeigneten Sauvignon ersetzt. Das Terroir und die Menschen machten aus ihm einen Qualitätswein, der seit 1936 zur Klasse der AOC gehört, in die im Jahre 1959 auch die aus dem Pinot Noir erzeugten Rot- und Roséweine aufgenommen wurden.

### Die Weinberge

Die Weinberge des Sancerrois erstrecken sich über 2 926 Hektar am linken Ufer der Loire und umfassen die folgenden 14 Gemeinden:

Bannay	Sainte Gemme
Bué	Sancerre
Crézancy	Sury en Vaux
Menetou-Ratel	Thauvenay
Ménétréol	Veaugues
Montigny	Verdigny
Saint-Satur	Vinon

(man kann ebenfalls die drei bekannten Dörfer Amigny, Chavignol und Maimbray erwähnen)

Das Sancerrois besteht aus einem Hügelrelief, zu dem der „Piton de Sancerre“ (der Gipfel von Sancerre) und das Loire-Tal gehören. Die „Cuesta“ (ein 356 m hoher Hang) wurde im Westen aus Gesteinsschichten des Spätjuras gebildet. Zwei von Norden nach Süden verlaufende Verwerfungen, die so genannten Verwerfungen von Sancerre und von Thauvenay, brachten die abgesackten Schichten der Kreidezeit und des Eozäns mit den Juraformationen im Westen in Kontakt. Die starke Erosion hat 15 verschiedene Boden- und Unterbodenarten entstehen lassen. Die wichtigsten sind:

- Die „Terres Blanches“, weiße Böden auf den westlichsten Hügeln des Sancerrois aus einer Ton-Kalk-Zusammensetzung
- Die sehr stein- und kalkhaltigen „Caillottes“,
- Ton- und flinthaltige Böden auf den Hügeln im Osten des Weingebietes

## **D i e V e r k o s t u n g**

In den frischen und fruchtigen Sancerre-Weißweinen vermischen sich Mineralität und Aromen von Zitrusfrüchten. Der Ersteindruck verschmilzt zu einem vollen und runden Geschmack. Die Rotweine stellen die Qualitäten des Pinot Noir zur Schau und bieten ein Bukett von Süß- und Sauerkirschen. Im Geschmack sind sie kräftig, vollmundig und lang.

## **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion 2011: 176 900 hl

- Weiß: 143 221 hl
- Rot: 21 008 hl
- Rosé: 12 671 hl

Produktionsfläche: 2 894.7 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens 2010-2011 : Frankreich 45%, Export 55%

350 Winzer, 25 Weinhändler, eine Winzergenossenschaft.

**P O U I L L Y F U M É** (oder Blanc Fumé de Pouilly)  
**P O U I L L Y S U R L O I R E**  
**A . O . C . s e i t 1 9 3 7**

Die Weinberge von Pouilly liegen in sieben Gemeinden in Berry und im Burgunder Pays Nivernais und bieten gleich zwei AOC.

Zwei Rebsorten herrschen hier vor: der lokal Blanc Fumé genannte Sauvignon Blanc und der Chasselas für die Herstellung des AOC Pouilly sur Loire.

### **Ein wenig Geschichtliches...**

Die Existenz der Weinberge von Pouilly wurde zum ersten Mal im 5. Jahrhundert offiziell bescheinigt.

Ab dem 12. Jahrhundert bauten die Mönche die Weinberge aus (eine die Loire überschauende Parzelle trägt noch immer den Namen „Loge aux Moines“), und dieser Einfluss verstärkte sich weiter mit der Übertragung des Lehens von Pouilly an die Benediktiner der Charité für 3 100 Pfennige und eine Silbermark.

Mit der Eröffnung des Kanals von Briare im Jahre 1642 richtete sich der Weinhandel ganz klar auf Paris.

Zwischen 1860 und 1890 konzentrierte sich der Weinbau auf den Chasselas, der dank der 1861 fertig gestellten Eisenbahnlinie Pouilly - Paris als Tafeltraube an die Pariser Markthallen geliefert wurde. Nach der Phylloxera-Krise trat im Jahre 1929 die Abgrenzung des Produktionsgebietes in Kraft, und die aus den beiden Rebsorten erzeugten Weine (Sauvignon Blanc für den Pouilly Fumé und Chasselas für den Pouilly sur Loire) erhielten 1937 die AOC-Klassifizierung.

### **Die Weinberge**

Die Weinberge von Pouilly erstrecken sich über 1 262 Hektar am rechten Loire-Ufer und umfassen sieben Gemeinden:

- Garchy
- Pouilly sur Loire
- St Laurent
- Tracy sur Loire
- Mesves sur Loire
- St Andelain
- St Martin sur Nohain

Die ältesten Böden stammen aus dem Jura und sind rund 160 Millionen Jahre alt. Es handelt sich hierbei um Meereskalkablagerungen, in denen Fossilien (Überreste von Organismen und Muschelschalen) von einstigem Leben zeugen. Am Ende der Kreidezeit durchlief die Region eine starke Erosionsphase. Die Kalkablagerungen lösten sich teilweise auf und hinterließen mehr oder weniger tonhaltige Überreste (Flint Clay). Eine bedeutende tektonische Phase zog daraufhin Westeuropa von Westen nach Osten auseinander und ließ so das Loire-Tal entstehen. Zahlreiche in nordwestliche Richtung verlaufende Spalten erschienen zur gleichen Zeit und formten das aktuelle hügelige Relief.

Vier unterschiedliche Bodenarten lassen sich in diesem Weinbaugebiet unterscheiden:

- Die Kalkböden von Villers aus dem Oxfordium („Caillottes“)
- Die Mergel- und Austernkalkböden aus dem Kimmeridgium („Terres Blanches“ – weiße Böden)
- Die Kalkböden des Barrois aus dem Thitonium („Caillottes“)
- Flint Clay aus der Kreidezeit (Flint)

## **D i e V e r k o s t u n g**

Pouilly-Fumé-Weine lassen häufig Aromen von Ginster und Grapefruit entdecken. Auch Noten von Flint sind präsent in Weinen, die von Flintböden stammen. Es sind Weine, die bereits jung getrunken werden können, aber je nach Cuvée auch ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzen. Pouilly sur Loire-Weine sind im edlen Sinne des Wortes süffig und frisch, angenehm und leicht zugänglich.

## **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion Pouilly Fumé 2011: 77 916 hl

Gesamtproduktion Pouilly sur Loire 2011: 1 731 hl

Produktionsfläche : 1 257 ha für Pouilly Fumé, 31 ha für Pouilly sur Loire

Aufteilung des Verkaufsvolumens 2010-2011 : Frankreich 47,5%, Export 52,5%

130 Winzer, 10 Weinhändler, eine Winzergenossenschaft.

## M E N E T O U - S A L O N - A . O . C . s e i t 1 9 5 9

In der Nähe von Bourges erheben sich die Coteaux de Menetou-Salon.

### **E i n w e n i g G e s c h i c h t l i c h e s ...**

Urkunden aus den Jahren 1063 und 1100 beweisen, dass der Seigneur de Menetou Schenkungen an verschiedene religiöse Orden der Region machte und insbesondere der berühmten Abtei von Saint-Sulpice-Lès-Bourges in Clos de Davet gelegene Weinberge überließ.

Im Jahre 1190 schenkte auch Hugues de Vèvre, zu der Zeit Seigneur de Menetou-Salon, der Abtei von Loroy Weinberge.

Die alten Schriften berichten, dass der Wein von Menetou-Salon eine der schönsten Zierden am Tisch des Schatzmeisters Jacques Cœur war, der den Herrnsitz von Menetou 1450 erwarb. Es heißt sogar, dass Agnès Sorel, die Favoritin Karls VII, den Weins des „Clos de la Dame“ ganz besonders schätzte, wenn sie zur Erholung auf das Schloss kam.

Das Weinbaugebiet von Menetou-Salon, das bereits seit 1890 ein Winzersyndikat besitzt, erstreckt sich heute über 473 Hektar.

### **D i e W e i n b e r g e**

In der Umgebung von Bourges gelegen umfasst das Weinanbaugebiet von Menetou-Salon zehn Gemeinden:

Menetou-Salon	Quantilly
Aubinges	Saint-Céols
Morogues	Soulangis
Parassy	Vignoux-sous-les-Aix
Pigny	Humbligny

Die Weinreben von Menetou-Salon gedeihen auf kalkhaltigem Schichtgestein aus dem Spätjura (Kimmeridgium). Die Böden dieser gut geeigneten Hänge sind günstig für den Anbau von Sauvignon Blanc und Pinot Noir.

### **D i e V e r k o s t u n g**

Die weißen Menetou-Salon-Weine sind frisch und fruchtig, würzig und muskatig und vereinen auf harmonische Art und Weise Aromen von Zitrusfrüchten und Blumen. Im Mund entfalten sie Noten von Pfeffer und Menthol und sind rund und füllig mit einem langen Abgang.

Die Rotweine warten mit rubinroter Farbe, Geschmeidigkeit und einem herrlichen Bukett auf. Aromen von reifen Früchten wie Kirschen oder Pflaumen dominieren. Im Mund kommt ihre ganze Vielfalt zum Ausdruck, die mit kandierten Früchten abschließt.

### **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion 2011 : 28 563 hl

- Weiß: 19 333 hl
- Rot: 8 081 hl
- Rosé: 1 149 hl

Produktionsfläche: 501 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens: Frankreich 86.3%, Export 13.7%

70 Winzer – 6 Weinhändler

## Q U I N C Y - A . O . C . s e i t 1 9 3 6

Die Weinberge von Quincy liegen in der Champagne Berrichonne auf mit Sand und Kies bedeckten Plateaus entlang des linken Cher-Ufers.

Der Sauvignon besitzt in diesem Gebiet das Monopol und lässt aufgrund der besonderen Bodenbeschaffenheit einen vollkommen anderen Wein entstehen als in den anderen Appellationen der Region.

### **E i n w e n i g G e s c h i c h t l i c h e s ...**

Quincy soll ursprünglich ein Weingut gewesen sein, das sich im Besitz eines gewissen Quintus befand. Es heißt, dass bereits die Bituriges Cubi, in deren Gebiet das Dorf Quincy lag, Wein anbauten und ihn an die Bituriges Vivisci in der Region von Bordeaux lieferten.

Quincy wird im Jahre 1120 in der Bulle von Callixte II erwähnt und ist zweifellos eines der ältesten Weinanbaugebiete der Region. Der Sauvignon wurde durch die Mönche des Ordens von Cîteaux von der Frauenabtei von Beauvoir hierher gebracht.

Nach den auf die Phylloxera-Krise folgenden Neuanpflanzungen war Quincy das erste Weinanbaugebiet des Centre-Loire, dem am 6. August 1936 der AOC-Status zuerkannt wurde.

### **D i e W e i n b e r g e**

Im Osten von Bourges liegen die Weinberge von Quincy am Rande des Plateaus, welches das Cher-Tal dominiert. Das Appellationsgebiet erstreckt sich über fast 254 Hektar und zwei Gemeinden: Quincy und Brinay. Ein kleiner Teil davon befindet sich auf der rechten Seite des Cher, an einem Ort namens Vilallin.

Die Rebstöcke wachsen auf einer ehemaligen Terrasse des Cher, die aus Sand und Kies besteht und deren Böden sich schnell aufwärmen. Drei Arten von Böden zeichnen sich ab:

- sandkieshaltig auf Tonformationen
- sandig auf roten Sandformationen
- sand- und schlammhaltig auf tonhaltigem Sand oder auf mehr oder weniger sandhaltigem Ton.

Quincy steht unter dem Einfluss eines abgeschwächten ozeanischen Klimas – relativ trocken (<700mm/Jahr) und warm im Sommer – mit einer gleichmäßigen Verteilung der Niederschläge über die Jahreszeiten.

### **D i e V e r k o s t u n g**

Weine aus Quincy überzeugen durch ihre Frische und Aromen von reifen Zitrusfrüchten wie Grapefruits, Noten von Menthol und Pfeffer, Akazien und weißen Blüten.

### **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion 2011: 9 386 hl

Produktionsfläche: 261,5 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens: Frankreich 87,5%, Export 12,5%

25 Winzer, 1 Weinhändler, eine Winzergenossenschaft.

## **R E U I L L Y - A . O . C . s e i t 1 9 3 7**

Im Herzen von Berry breiten sich die Weinberge von Reuilly vom Ufer des Arnon bis hin zum Cher aus. Aufgrund seiner steilen und sonnigen Hänge und der Qualität seiner Böden und seiner Umgebung war Reuilly prädestiniert und wie geschaffen für den Weinbau.

### **E i n w e n i g G e s c h i c h t l i c h e s ...**

Die Anfänge der Weinberge von Reuilly reichen zurück bis in das 7. Jahrhundert. Dagobert übergab Reuilly, seine Wiesen, Felder und Weinberge der Abtei von Saint-Denis als Schenkung. Das Weinbaugebiet von Reuilly, das einstmals das mittelalterliche Bourges mit Wein versorgte, belieferte ebenfalls Vierzon, und seine Weine erreichten über den Cher und die Loire sogar England und Flandern.

Im Jahre 1365 veröffentlichte der Herzog von Berry, Sohn des Königs von Frankreich, eine Charta hinsichtlich des Verkaufs der Weine von Reuilly. In dieser Charta wurden ebenfalls das Datum der Weinlese sowie das Recht, Steuern auf den Verkauf von Wein zu erheben, festgelegt. Am Ende des 19. Jahrhunderts während der Neupflanzung der Weinberge nach deren Vernichtung durch die Reblaus, entstanden die ersten Winzersyndikate. Nach einer Latenzperiode erlebte das Weinanbaugebiet von Reuilly in den 80er Jahren einen neuen Aufschwung.

### **D i e W e i n b e r g e**

Die Appellation Reuilly mit ihren rund 204 Hektar liegt südwestlich von Bourges und umfasst sechs zwischen der Indre und dem Cher gelegene Gemeinden:

- Reuilly und Diou im Departement Indre
- Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay und Preuilly im Departement Cher.

Die Rebstöcke wachsen an Hängen aus Mergelkalk mit mittlerem Gefälle und auf Terrassen aus Sand und Kies.

Es werden hauptsächlich Weißweine aus dem Sauvignon produziert. Der Pinot Noir dient der Erzeugung von Rot- und Roséweinen, während man ebenfalls auf so genannte „graue“ Roséweine aus dem Pinot Gris stößt.

### **D i e V e r k o s t u n g**

Die frischen und fruchtigen Weißweine entfalten florale und vegetale Aromen, die rund im Mund verschmelzen.

Die Rotweine sind vollmundig, samtig und leicht mit viel Frucht.

Die Roséweine aus dem Pinot Gris sind zart und delikate und von sehr blasser Farbe.

### **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion 2011 : 10 900 hl

- Weiß: 5 800 hl
- Rot: 2 850 hl
- Rosé: 2 250 hl

Produktionsfläche: 209 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens: Frankreich 87 %, Export 13%

22 Winzer und 1 Weinhändler

## C O T E A U X D U G I E N N O I S - A . O . C . s e i t 1 9 9 8

Dieses Weingebiet entlang der Loire zwischen Gien und Cosne-sur-Loire befindet sich in vollem Aufwind mit authentischen Weinen, die die ganze Originalität ihres Terroirs zum Ausdruck bringen.

### **E i n w e n i g G e s c h i c h t l i c h e s ...**

Im Jahre 849 bestätigte der König Karl der Kahle eine Schenkung des Bischofs von Auxerre (Häuser und Weinberge) an die kirchliche Schule von Saint-Laurent de Cosne. 1218 wurden die Weine des Giennois für den königlichen Hof des Königs Karl VI in Paris gekauft. Zwischen 1254 und 1262 ließ der Bischof von Auxerre in Cosne ein herrliches Schloss mit einem riesigen Weinkeller und Weinbergen erbauen.

Zahlreiche in der Region gegründete Abteien trugen zur Ausweitung des lokalen Weinbaus bei. Erwähnenswert sind diesbezüglich die Zisterzienserabtei von Roche in Myennes und der Templerorden.

Die Ursprünge des Weinbaus in den Coteaux du Giennois sind ebenfalls loireabwärts in den Weinbergen der berühmten Abtei Saint-Benoît-sur-Loire zu suchen sowie loireaufwärts in denjenigen der Abtei La Charité.

### **D i e W e i n b e r g e**

Die Weinberge der Coteaux du Giennois liegen an den Hängen des Loire-Tals in den Departements Nièvre und Loiret. Die 195 Hektar erstrecken sich über 14 Gemeinden:

Beaulieu	Thou
Bonny	Alligny
Gien	La Celle sur Loire
Briare	Cosne-sur-Loire
Ousson	Myennes
Neuvy	Pouigny
Saint-Loup	Saint Père

Die Rebstöcke wachsen auf den kiesel- und kalkhaltigen Böden des Loire-Tals. Man findet ebenfalls alte Terrassen der Loire bei Gien sowie Verlängerungen der geologischen Formationen von Sancerre und Pouilly, die im Osten der Verwerfung von Cosne hauptsächlich kalk- und im Westen kieselhaltig sind mit Flintablagerungen des Tertiärs.

### **D i e V e r k o s t u n g**

Die Weißweine bringen die Eigenschaften des Sauvignons schön zum Ausdruck und entwickeln frische und mineralische Noten sowie Aromen von Quitte und weißen Blüten.

Die Rotweine sind ein feiner und fruchtiger Verschnitt aus Pinot Noir und Gamay mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und Noten von Pfeffer. Die süffigen und blumigen Eigenschaften des Pinot Noir und die frische Lebendigkeit des Gamay lassen einen ausgewogenen und harmonischen Wein entstehen.

Die feinen und delikaten Roséweine äußern sich in leicht pfeffrigen Noten und Aromen von Weinbergspfirsichen.

### **E i n i g e Z a h l e n**

Gesamtproduktion 2011: 9 396 hl

- Rot: 5 172 hl
- Weiß: 3 061 hl
- Rosé: 1 163 hl

Produktionsfläche: 202 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens: Frankreich 85%, Export 15%

40 Winzer und 1 Winzergenossenschaft

## **C H A T E A U M E I L L A N T – A . O . C . s e i t 2 0 1 0**

Dieses sehr traditionsreiche Weinbaugebiet im Süden von Bourges erzeugt Rot- und Roséweine auf sehr typischen Terroirs (Verschnitt von weißsaftigem Gamay Noir mit maximal 40% Pinot Noir).

### **Ein wenig Geschichtliches ...**

Die Anfänge des Weinbaugebietes reichen bis ins 5. Jahrhundert zurück. Châteaumeillant, Meylan unter den Biturigern mit der Biturica-Rebe und das Mediolanum Peutingers, war ein gallorömischer Verkehrsknotenpunkt und ein wahres Amphorenlager.

Gregor von Tours erwähnte die Weinberge bereits im Jahre 582. Zwischen 1220 und 1275 regelten die Freiheitschartas den guten Wein, die Arbeiten sowie die Weinlesegenehmigung. Letztere existiert noch immer.

Zum Ende des 18. Jahrhunderts wurden „Plants Lyonnais“, neue Weinreben aus Lyon, eingeführt, und es dauerte lediglich bis 1830, bis sich der im Beaujolais beheimatete Gamay in diesem Gebiet fest eingebürgert hatte.

Châteaumeillant verschaffte sich einen Ruf dank seines berühmten „Grauweines“, der durch die sofortige Pressung von Gamay-Trauben gewonnen wird.

Durch einen Erlass im Jahre 1965, der dem Weinbaugebiet den VDQS-Status (Vin délimité de qualité supérieure) zuerkannte, wurde die Qualität dieser Weine offiziell bestätigt. In Jahr 2010 das Châteaumeillant Weingut wird AOC.

### **Die Weinberge**

Das Weinbaugebiet von Châteaumeillant zählt 90 Hektar und liegt in den Gemeinden:

- Châteaumeillant, Reigny, Saint Maur und Vesdun im Departement Cher
- Champillet, Feusilles, Néret und Urciers im Departement Indre

Es befindet sich auf vornehmlich sand- und sandtonhaltigen Kieselböden. Die Unterböden bestehen aus einem metamorphosierten Horizont aus hauptsächlich Sandstein, Glimmerschiefer und Gneis.

### **Die Verkostung**

In den Rotweinen verschmelzen Aromen reifer Früchte, sie sind vollmundig und schließen im Abgang mit feinen Pfeffernoten ab.

Die so genannten „grauen“ Roséweine vereinen Frische und Frucht auf originelle Art und Weise. Aromen von hellen Früchten und Weinbergspfirsichen verschmelzen mit süßlicheren Noten. Durch ihre Lebendigkeit und Frische sind sie hervorragende Sommerweine.

### **Einige Zahlen**

Gesamtproduktion 2011 : 3 596 hl

- Rot: 2 754 hl
- Rosé: 842 hl

Produktionsfläche: 95 ha

Aufteilung des Verkaufsvolumens: Frankreich 98.5%, Export 1.5%

7 Winzer und 1 Winzergenossenschaft

## ANHANG I

### DIE WEINE DER CENTRE-LOIRE IN ZAHLEN

Gesamtfläche (für die Produktion 2011) des Weinanbaugebietes Centre-Loire: 5 450 ha

- Weiß: 4 342 ha
- Rot: 768 ha
- Rosé: 340 ha

Durchschnittlicher Ertrag:2011 : 24,2 hl/ha bis 62,1 hl/ha

**Acht Appellations d'Origine Contrôlée:** Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant und Pouilly sur Loire.

660 Winzer

370 Weingüter mit Flaschenverkauf

33 Weinhändler

5 Winzergenossenschaften

Weinproduktion im Centre-Loire 2011 : 318 388 hl

- Weiß: 262 559 hl
- Rot: 37 754 hl
- Rosé: 18 075 hl

Aufteilung des Verkaufsvolumens 2010-2011 ab Centre-Loire :  
- Frankreich 55 % - Export 45 %

Umsatz der Weine des Centre-Loire 2010-2011 : 140 Mio. €

### DER FRANZÖSISCHE MARKT

Verkauf auf dem französischen Markt 2010 - 2011:

Wert: 76 Mio. €

Volumen: 157 300 hl

Vermarktung der Weine des Centre-Loire auf dem französischen Markt in Volumen:

Große und mittlere Supermärkte: 15%

Restaurants: 25%

Weingeschäfte: 30%

Privatpersonen: 30%

Evolution des Verkaufsvolumens in Frankreich im Vergleich zu 2009-2010 : + 5 %

## DER EXPORT

Exportverkauf ab Region 2010-2011

Wert: 64 Mio. €

Volumen: 128 700 hl

Evolution des Volumens im Vergleich zum Zeitraum 2009-2010 : + 12 %

Rangliste der Importländer von Weinen der Region Centre-Loire in Volumen (hl) und dessen Veränderung :

	Weiß	Rosé	Rot	Gesamt	%
Großbritannien	28 514	1 988	279	30 782	26,7%
USA	19 725	795	472	20 994	18,1%
Belgien	15 493	514	1 391	17 398	15,1%
Deutschland	10 567	968	76	11 612	10,1%
Niederlande	6 676	228	152	7 057	6,1%
Norwegen	4 009	551	31	4 591	3,9%
Kanada	3 627	35	101	3 763	3,2%
Schweden	2 447	157	23	2 627	2,3%
Irland	2 473	15	23	2 511	2,1%
Schweiz	2 241	7	46	2 295	2,0%
Dänemark	1 363	149	33	1 545	1,3%
Japan	1 340	9	99	1 447	1,2%
<b>GESAMT</b>	<b>106 276</b>	<b>5 907</b>	<b>3 226</b>	<b>115 410</b>	<b>100,0%</b>

## ANHANG II

# DIE JAHRGÄNGE IM CENTRE - LOIRE

### 2006 IM CENTRE-LOIRE – FÜLLE UND ELEGANZ

Am Ende eines heißen und trockenen Jahres, das von bedeutenden Klimaamplituden gekennzeichnet war, brachten die Weinreben Trauben mit einem hervorragenden Qualitätspotenzial hervor, das man in den Weinen wiederfindet. Der Schlüssel zum Erfolg lag 2006 in einer schnellen Lese.

#### „Klimastöße“...

Nach einem trockenen Winter begann der Vegetationszyklus der Weinreben mit willkommener Feuchtigkeit: besonders die Monate März und Mai waren niederschlagsreich. Der so geschaffene Wasservorrat in den oberen Bodenschichten erwies sich als sehr nützlich.

Juni und Juli waren sehr trocken und dazu auch sehr heiß: im Vergleich mit den durchschnittlichen saisontypischen Temperaturen war der Juni um 2°C und der Juli um 5°C zu warm. Dies waren günstige Voraussetzungen für die Weinreben, die verglichen mit „normalen“ Jahren zwei Wochen Vorsprung hatten. Lediglich die jungen, vier bis sechs Jahre alten Rebstöcke auf empfindlicheren Böden litten unter dem Wassermangel.

Die niedrigen Temperaturen im August (-3°C) kamen passend, um den Rebstöcken die Möglichkeit zu geben, sich zu erholen, und die für den Monat normalen Niederschläge waren ausreichend, um einen Reifestopp zu verhindern.

Der Monat September (+2,5°C) begann schließlich mit zwei sehr heißen und regenlosen Wochen, auf die als Ausgleich ein schweres Gewitter am 14. folgte. Die zweite Monatshälfte war mild mit vereinzelt Regenschauern. Die Rebrkrankheiten waren die ganze Saison über wenig virulent und konnten leicht bekämpft werden. Aus diesem Grund waren die Trauben zum Zeitpunkt der Lese in einem exzellenten Gesundheitszustand.

#### ...günstige Voraussetzungen für die Reife

Die Zuckerbildung war hoch, während die Säuren ausgeglichen blieben. Der potenzielle Alkoholgehalt stieg bis zum 14. September schnell an, um sich anschließend zu normalisieren. Die Säuren und pH-Werte hielten sich dank der Stabilität der Weinsäure während des gesamten Reifeprozesses auf einem guten Niveau. Der ab Mitte September häufig bedeckte Himmel ermöglichte es, die Intensität und die Frische der Aromen zu bewahren.

#### Eine schnelle Weinlese

Dank der leistungsstarken Ausrüstung der Betriebe konnten die Trauben in Rekordzeit gelesen werden. Die Ernte fand weitestgehend an den zehn bis zwölf Tagen statt, die die optimale Periode darstellten: vorher wären die Trauben nicht reif genug gewesen, später hätte sich ihre Qualität verschlechtert. Die Weinlesegenehmigung wurde am 11. September in Reuilly, am 13. in Pouilly sur Loire und in Quincy, am 15. in Sancerre und Menetou-Salon, am 16. in den Coteaux du Giennois und schließlich am 18. in Châteaumeillant erteilt. Die Lese begann mit den weißen Trauben und endete in den meisten Fällen mit den roten, da die Winzer deren guten Gesundheitszustand ausnutzten.

#### Die ersten Eindrücke des Jahrgangs

Die Tanks, die ihre alkoholische Gärung beendet haben, liefern die ersten Hinweise auf den Stil des Jahrgangs. Die 2006er zeichnen sich allgemein durch aromatische Eleganz und ein Gleichgewicht zwischen Rondeur und Frische aus.

Die Weißweine entfalten intensive und reine Aromen; sie sind reif und gleichzeitig vollmundig und fein mit sehr präsenten floralen und fruchtigen Noten. Im Mund sind sie füllig, opulent und

lebendig. Die Rotweine besitzen eine dunkelrubinrote bis purpurne Farbe und sind fruchtig, intensiv und komplex. Die Tannine weisen eine gute und im Verhältnis zur Fülle ausgewogene Struktur auf.

## **2005 IM CENTRE-LOIRE: EIN GESCHENK DES HIMMELS**

Trauben von herausragender Qualität haben 2005 zu einem Spitzenjahr gemacht. Alle natürlichen Bedingungen haben im Laufe der Saison zusammengespield, um uns diesen Jahrgang zu schenken, der bereits jetzt als einer der größten zählt.

### **Ein Klima für die Weinreben...**

Die insgesamt heiße und trockene Weinbausaison war von sich abwechselnden Perioden extremer Hitze und Frische gekennzeichnet. Dieses Klima entsprach dem Vegetationszyklus der Weinreben sowie den Bedürfnissen der Trauben und konnte als fast ideal bezeichnet werden, wenn man von den teils heftigen Hagelstürmen absieht, die den Berry den gesamten Sommer über heimsuchten.

Die sehr hohen Temperaturen führten bis Ende Juli zu einem schnellen Fortschritt des Vegetationszyklus. Der frische August ermöglichte es den Weinreben, sich zu erholen, um in aller Ruhe in die Reifephase einzusteigen. Der gleichmäßige und gemäßigte Wassermangel verursachte einen frühzeitigen Stopp des vegetativen Wachstums. All diese Bedingungen sorgten für einen perfekten Zustand des Laubes bis zur Reife sowie für einen hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben.

### **... und für die Reife der Trauben**

Die gute Gesundheit der Weinreben traf auf besonders günstige klimatische Voraussetzungen für die Bildung großer Mengen an Zucker. Die gemäßigten Temperaturen hatten eine sehr positive Wirkung. Die Säuren waren ausgewogen und blieben bis zum Ende der Weinlese beständig. Das Aromapotenzial konnte sich insbesondere für die Weißweine langsam und vollständig entwickeln, und auch die Farbstoffkonzentration für die Rotweine verlief günstig mit einer starken Verfärbung der Traubenhaut und reifen Tanninen.

### **Eine frühzeitige Lese**

Die Winzer gingen die Weinlese mit viel Ruhe an, da die Trockenheit der Böden und ein nicht vorhandenes Fäulerisiko ihnen die Möglichkeit gaben, jede einzelne Parzelle zum optimalen Reifezeitpunkt zu lesen.

Die Ernte verlief bei schönem Wetter und praktisch ohne einen einzelnen Tropfen Regen. Der erste Griff zur Rebschere erfolgte am 7. September in Sancerre auf Parzellen mit frühreifen weißen Trauben. Die Weinlesegenehmigung wurde am 9. September in Reuilly, am 10. September in Quincy, am 15. September in Châteaumeillant, am 16. September in Menetou-Salon und am 17. September in Sancerre und den Coteaux du Giennois erteilt.

Im Allgemeinen wurden zuerst die weißen und zum Schluss die roten Trauben gelesen.

### **Die ersten Eindrücke des Jahrgangs**

Sowohl bei den Weiß- als auch bei den Rotweinen entfalten sich bereits bei den ersten Verkostungen aromatische Eleganz, Kraft und Fülle.

Die Weißweine bringen herrliche Aromen voller Intensität und Finesse zum Vorschein: im Verlaufe der Gärungen dominieren Noten von Frucht (helle und exotische Früchte) und Mineralien, und auch Spuren von pflanzlichen Aromen (Lakritz) sind auszumachen. Im Mund entwickeln sich Fülle und Rondeur sowie ein ausdauernder Abgang.

Die Rotweine besitzen tiefe rubinviolette Farben. Sehr reife rote Beeren (Him- und Brombeeren) bestimmen das Bukett. Die Geschmacksstruktur ist vollmundig und körperreich mit je nach

Bodenbeschaffenheit festen (kiesel- und tonhaltige Terroirs) bis samtigen Tanninen (kalkhaltige Böden).

## **2004 IM CENTRE-LOIRE: EINE BELOHNUNG FÜR GUTE ARBEIT**

Nach dem Hitzesommer 2003 kehren wir mit dem Jahrgang 2004 zurück zu aromatischen und frischen Weinen. Die Arbeit und das *Savoir-faire* des Winzers bestimmten im Wesentlichen den Erfolg dieses Jahrgangs: sie mussten nicht nur einen Teil der üppigen Ernte aufopfern, um nur das Beste zu behalten, sondern auch bei der Weinbereitung auf ihre ganze Erfahrung und auf ihr önologisches Wissen zurückgreifen.

### **Das Jahr der Weinreben**

Der Vegetationszyklus der Weinreben setzte sich mit einer ca. achttägigen Verspätung im Vergleich zu den vergangenen zwanzig Jahren in Gang. Die nächtlichen Temperaturen lagen im normalen Bereich; Grund für diesen vegetativen „Fehlstart“ waren jedoch die unterdurchschnittlichen Tagestemperaturen.

Der Beginn der Saison war eher ruhig mit relativer Trockenheit und praktisch nicht vorhandenen Rebkrankheiten. Ab Mitte Juli stellte sich jedoch feuchteres Wetter in Form von oft gewittrigen Niederschlägen ein. Das Risiko von Pilzkrankheiten wie Mehltau und Oidium wurde bedrohender und zwang die Winzer zu hoher Wachsamkeit.

Der Reifeprozess begann mit einer sehr heißen ersten Septemberhälfte (Höchsttemperaturen von 25 bis 30°C), welche für eine rasche Entwicklung der Trauben sorgte. Die Zuckerbildung normalisierte sich anschließend, und die Säureverminderung verlangsamte sich.

### **Die Lese**

Die Winzer waren sich darüber bewusst, wie wichtig die Wahl des richtigen Datums für die Weinlese sein würde, und warteten trotz der Frühzeitigkeit der Saison die volle Reife der Trauben ab. Sie gingen zwar das Risiko ein, einen Teil ihrer Ernte zu verlieren, konnten dafür aber die Traubenqualität optimieren. Die Lese begann somit am 20. September in Reully und in Quincy und zwischen dem 4. und dem 11. Oktober in den anderen Weinbaugebieten (Sancerre, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois und Châteaumeillant).

Sie zog sich über den gesamten Oktober hin mit Unterbrechungen von einigen Tagen auf den meisten Weingütern, um in jeder Parzelle den besten Reifegrad zu erzielen. So konnte die Mehrheit der Trauben unter günstigen Bedingungen eingeholt werden, wobei der geringere Säuregehalt zum Ende der Lese den vielleicht anfänglich zu hohen ausgleichen konnte.

Ein wichtiger Faktor für die Qualität des 2004ers: die Entfernung überschüssiger Trauben im Laufe des Jahres, insbesondere bei den roten Rebsorten, sowie die sorgfältige Sortierung und Pressung der weißen Trauben. Es handelt sich also um einen Jahrgang, der das ganze Jahr über im Weinberg und im Weinkeller einer hohen Aufmerksamkeit bedurfte.

### **Die Weine**

Die Weißweine haben ihren klassischen Stil wiedergefunden mit besonders expressiven und feinen Aromen. Auch wenn Frucht und Flora überwiegen, kommen ebenfalls vegetale Noten zum Vorschein. Die geschmackliche Ausgewogenheit gibt sich frisch und lebendig, manchmal sogar nervös. Sie waren sehr angenehm in ihrer Jugend, zeichnen sich jedoch auch durch ein gutes Lagerpotenzial aus.

Die Rotweine, rubinfarben mit mehr oder weniger starken violetten Nuancen zeigen die Bemühungen der Weinerzeuger im Centre-Loire. Die Fruchtaromen (Himbeere und Schwarze Johannisbeere) sind häufig markant. Die Tannine waren zart für die zuerst trinkbereiten Weine

(nach einem Ausbau von 12 bis 18 Monaten), erwiesen sich aber in den Cuvées mit Lagerpotenzial als solide.

Ein herausragender Jahrgang für die Roséweine, die mit Finesse und Frucht aufwarteten und den perfekten Beweis dafür darstellten, dass die Terroirs des Centre-Loire durchaus in der Lage sind, schöne Rosés hervorzubringen.

## **2003 – EIN JAHRGANG AUSSER KONKURRENZ**

### **Außergewöhnliche Hitze**

2003 war zunächst ein extrem heißes Jahr. Selbst die ältesten Winzer erinnern sich an keinen vergleichbaren Sommer, was von den Meteorologen bestätigt wird. Im Laufe des Vegetationszyklus der Weinreben vom 1. April bis zum 30. September lag die Durchschnittstemperatur 2,5°C über den Normalwerten. Über lange Zeiträume hinweg (in der zweiten Aprilhälfte, den gesamten Juni über, vom 10. bis zum 25. Juli und in der ersten Augusthälfte) wurden die normalen Temperaturen sogar um 4 bis 10°C überschritten.

Diese Hitze war sehr günstig für die Qualität. Was die Quantität angeht, verbrannten jedoch das Laub und die Trauben der jüngeren Parzellen und führten in einigen Fällen zu nicht unwesentlichen Verlusten.

2003 war kein Jahr extremer Trockenheit: die Wasserreserven in den Böden und einige Regenfälle zum richtigen Zeitpunkt (zwischen dem 30. Juni und dem 4. Juli sowie am 17. August) reichten aus, um die Weinreben mit genügend Wasser für eine qualitative Entwicklung der Trauben zu versorgen, die drei Wochen früher als gewöhnlich reif waren.

### **Ideale Reifebedingungen**

Von Ende August an stellten sich Klimabedingungen ein, die normalerweise Ende September auftreten: kühle Nächte, morgendlicher Tau und milde Nachmittage. Die Reifeprozesse wurden verlangsamt und pendelten sich auf ein normales Niveau ein, was hervorragend für die Qualität war.

Der Zuckergehalt stieg bis zum Abschluss der Lese beständig an und erreichte ein teilweise sehr hohes Konzentrationsniveau, wie es in unseren Weinbaugebieten sehr rar ist. Die von Beginn an geringe Säure stabilisierte sich auf einem Niveau, welches unter denjenigen der vergangenen Jahre lag, ohne jedoch das Gleichgewicht der Weine aufs Spiel zu setzen.

Diese Bedingungen waren günstig sowohl für die Entwicklung der Aromen der Weißweine als auch für die Farbgebung und die Tanninbildung in den Rotweinen.

### **Sonne auch während der Lese**

Die Weinlese begann am 19. August in Reuilly, fand jedoch mehrheitlich im Laufe der ersten drei Septemberwochen statt: in Quincy ab den ersten Tagen im September, darauf folgten die Coteaux du Giennois und Châteaumeillant und schließlich Sancerre und Menetou-Salon, wo die letzten Trauben am 25. September geerntet wurden.

Der Himmel war strahlend blau und die Trauben von schöner Farbe (die Sauvignons golden, die roten Rebsorten sehr dunkel) und in perfektem Zustand.

### **Die Weine**

Die von der Sonne gezeichneten 2003er können gelegentlich zu Verwirrung führen. Die aus sehr reifen Trauben erzeugten Weine erinnern zweifellos an so denkwürdige Jahrgänge wie 1959 oder 1947.

Die Weißweine besitzen schöne Aromen, die sich langsam, aber mit viel Finesse entfalten und der Zeit standhalten sollten. Im Geschmack sind sie im Gegensatz zu der Lebendigkeit der vorherigen Jahrgänge geschmeidig. Die aus Trauben von extremer Reife erzeugten Cuvées sind vollmundig und füllig, wobei der hohe Alkoholgehalt die geringe Säure ausgleicht.

Die Rotweine protzen mit herrlich tiefrubinroten und violetten Farben. Sie sind körperreich mit gut strukturierten und robusten Tanninen und zeigen in einigen Fällen bereits samtige Töne. Im Aromenbereich dominieren sehr reife Früchte, gelegentlich durchzogen von eingekochtem Obst und Gewürzen.

Die Weine des Jahrgangs 2003 konnten rasch getrunken werden. Einige der besten, sowohl weiße als auch rote, besitzen jedoch ein herausragendes Lagerpotenzial.

## **2002 IM CENTRE-LOIRE: KRAFT UND FINESSE**

### **Ein eher früher Vegetationszyklus**

Das Durchschnittsdatum der Knospung war für den Sauvignon der 5. April, so dass die Weinreben im Vergleich zum Durchschnitt der letzten zehn Jahre einen zehntägigen Vorsprung hatten.

Die Blüte war extrem schnell und fand hauptsächlich am Hitzewochenende des 15. und 16. Junis statt. Die zu hohen Temperaturen hatten eine verminderte Fruchtbarkeit der Pollen und eine schwierigere Befruchtung zur Folge, was wiederum zu stärkerem Verrieseln und erhöhter Kleinbeerigkeit führte. Dies beeinflusste das Erntepotenzial, welches sich im Durchschnittsbereich ansiedelte (mit manchmal bedeutenden Unterschieden je nach Parzelle).

Die große Hitze in der Woche des 15. Augusts sorgte für eine ziemlich gleichmäßige und schnelle Véraison; die „Halbzeit“ der Véraisonsphase lag im Durchschnitt auf dem 20. August.

### **Keine große Gefahr durch Parasiten**

Zu Beginn der Saison waren Parasiten rar. Die Informatikmodelle der Krankheiten waren extrem nützlich, um die Bekämpfungsstrategien im Rahmen eines naturnahen Schutzes den realen Risiken anzupassen.

Insbesondere der Mehltau kam aufgrund ungünstiger Wetterbedingungen erst spät zum Vorschein. Die Eingriffe gegen diesen Parasiten konnten auf die zweite Maihälfte verschoben werden, was es den Winzern ermöglichte, auf zwei Behandlungen zu verzichten.

Dahingegen trat das Oidium auf bedrohliche Art und Weise im Juni auf. So konnte die Bekämpfung jedoch bereits Mitte Juli gestoppt werden, d.h. einen Monat früher als gewöhnlich.

Die Schwarzfäule tauchte nach mehreren Jahren fast vollständiger Abwesenheit erneut an bestimmten Stellen auf.

Die durch lange Schmetterlingsflüge in der ersten Generation gekennzeichneten Traubenwickler riefen örtlich nicht unwesentliche Ertragsminderungen hervor, während die wenig präsenten Milben ohne weitere Schwierigkeiten bekämpft werden konnten.

### **Einige Zwischenfälle**

Frühjahrsfrost kam praktisch nicht vor und verursachte somit keine Schäden. Es sollte darauf hingewiesen werden, dass viele Gebiete, die für ihre Frostempfindlichkeit bekannt sind, ganz besonders Quincy, nunmehr gegen diese Klimarisiken geschützt sind.

Vergilbungen traten in diesem Jahr zum Zeitpunkt der Blüte verstärkt auf, insbesondere auf sehr kalkhaltigen Terroirs. Der Hauptgrund hierfür war die Niederschlagsintensität des vergangenen

Jahres, die zu einer stärkeren Auflösung des Kalks in den tiefer liegenden Bodenschichten geführt hatte.

Gewitter mit einigen Hagelkörnern gingen am 27. Mai über den Randgebieten von Sancerre und Menetou-Salon nieder. Ein zweiter Hagelsturm erfasste den Westen von Sancerre am 29. Juli. Insgesamt waren nur geringe Flächen betroffen, so dass die Auswirkungen auf das Gesamtvolumen der Ernte unwesentlich blieben.

### **Die Lese**

Die Weinlese zog sich bei trockenem und mildem Wetter über einen Monat hin, vom 16. September bis zum 15. Oktober.

Das trockene Septemberwetter mit kühlen Nächten und schönen Tagen sowie angemessene Ertragsmengen sorgten für einen perfekten Gesundheitszustand sowohl der weißen als auch der roten Trauben.

Die Weinlesegenehmigungen erfolgten vom 16. September in Reuilly bis zum 25. September in Menetou-Salon (Reuilly: 16. September, Châteaumeillant: 19. September, Quincy: 20. September, Sancerre: 23. September, Coteaux du Giennois: 23. September, Menetou-Salon: 25. September).

Der Großteil der Trauben wurde zwischen dem 25. September und dem 5. Oktober gelesen. Viele Winzer nutzten jedoch ihre immer präziseren Kenntnisse zur Zusammensetzung der Trauben und führten die Ernte in mehreren Etappen durch, um jeder Parzelle die Möglichkeit zu geben, ihre optimale Reife zu erlangen (erwähnenswert in diesem Zusammenhang: die Verdoppelung der vom SICAVAC, dem interprofessionellen Labor von Sancerre, durchgeführten Traubenanalysen).

Der Gesundheitszustand war gut und die Früchte fleischig, so dass der Saft langsamer als gewöhnlich abfloss und der Most nur leichte Partikel enthielt und so sehr rein war.

### **Die Weine**

Die Weine des Jahrgangs 2002 stammen von Trauben mit hoher Zuckerkonzentration und starker Säure und präsentieren eine gute Struktur.

### **Die Weißweine**

Bereits in der Presse war der Most vollmundig und entfaltete nach einigen Stunden angenehme Düfte von Pfirsich und Pfefferminze.

Die Weißweine vereinten Kraft, Struktur und Finesse bei gleichzeitiger aromatischer Eleganz und Komplexität. Die Evolution der besten unter ihnen sorgte für einen vollen Genuss der 2002er, die noch heute sämtliche Qualitäten des Jahrgangs besitzen.

### **Die Rotweine**

Ihre tiefe Farbe mit häufig ausgeprägten violetten Nuancen, ihre dichten und ausgewogenen Tannine und ihr nach und nach gefestigtes Bukett bestätigen, dass 2002 ein sehr interessanter Jahrgang war.

## **2001 – EIN „GEDULDIGER“ JAHRGANG**

Geduld – denn damit dieser Jahrgang gelingen konnte, mussten die Winzer das schöne Wetter der letzten Reifewochen abwarten und sich Zeit dafür nehmen, die Trauben von ungenügender Qualität zu entfernen.

Geduld auch, weil man es nicht eilig haben darf, wenn man diesen Jahrgang voll genießen möchte. Seine Entwicklung ist langsam, seine lebendige Struktur ein Zeichen für eine lange Lebensdauer.

## **Das Jahr der Weinrebe**

Aufgrund eines milden Winters fand die Knospung verfrüht bereits Mitte April statt. Die Blüte zog sich vom 10. bis zum 25. Juni hin, ein für unsere Weinbaugebiete normaler Zeitpunkt. Die Wachstumsphase zeichnete sich insgesamt durch eine im Vergleich zu den vergangenen Jahren höhere Feuchtigkeit aus.

Das Mehltaurisiko war die ganze Saison über sehr hoch und erforderte eine verschärfte Aufmerksamkeit.

Der von den klimatischen Bedingungen angegebene Rhythmus teilte den Reifeprozess in zwei Phasen:

Die kühlen Temperaturen im September verlangsamten die Zuckerbildung und den Säureverlust, was zu der weisen Entscheidung führte, die Weinlesegenehmigung rund zehn Tage hinauszuzögern, um einen guten Reifegrad zu erzielen.

In der ersten Oktoberhälfte kehrte die Wärme sowohl nachts als auch tagsüber zurück und mit ihr eine rasante Beschleunigung der Traubenreife, die sich in einer starken Zunahme des Zuckergehaltes, im Säuregleichgewicht, in der Verfeinerung der Aromen des Sauvignons und in der Farbkonzentration bei den roten Rebsorten äußerte.

## **Die Lese**

Klassischen Weinlesedaten entsprechend wurde um den 25. September herum in Reuilly und in Quincy zu den Rebscheren gegriffen, während man in Menetou-Salon und in Sancerre den Oktober abwartete, um mit der Ernte zu beginnen.

Die roten Trauben wurden zuerst gelesen und oft strengen Selektionsverfahren sowohl an der Rebe als auch in der Kelterei unterzogen, um alle Früchte auszusortieren, deren Qualität unzureichend war (nicht reif genug oder anderweitig beeinträchtigt), um Appellationsweine zu erzeugen.

Anschließend begann die Lese der weißen Trauben, bei der viele Winzer aufgrund des andauernden schönen Wetters das Risiko eingingen, bis zum letzten Moment, manchmal über den 15. Oktober hinaus, zu warten. Sie wurden dafür belohnt: die letzten Trauben waren von höchster Qualität.

## **DER JAHRGANG 2000**

Der Vegetationsbeginn lag um den 15. April, d.h. einige Tage früher als im Durchschnitt. Die außergewöhnlich große Hitze im Mai und im Juni beschleunigte das Wachstum der Reben, und Mitte Juni war die Blüte so gut wie beendet. Die Frische und die Feuchtigkeit des Julis verlangsamten die Entwicklung und zwangen die Winzer zu großer Aufmerksamkeit, um den guten Zustand des Laubes beizubehalten. Ab August traten erneut für die Trauben günstigere Wetterbedingungen ein. Die Reife erfolgte langsam mit gemäßigten Temperaturen für eine gute Verfeinerung der Aromen. Die letzten drei Wochen waren hervorragend und sorgten für Zuckerkonzentration und ein gleich bleibendes und ausgewogenes Säureniveau.

## **DER JAHRGANG 1999**

Das ganze Jahr hindurch entwickelten sich die Weinreben unter günstigen Bedingungen. Die Hauptvegetationsstadien traten verfrüht ein: die Knospung um den 6. bis 10. April, die Blüte um den 10. bis 20. Juni und die Véraison zwischen dem 15. und 25. August. Nach Sommergewittern und einem hohen aber gut in Schach gehaltenen Mehltaurisiko beschleunigte die große Hitze von Ende August bis Mitte September die Reife und sorgte für sehr gesunde Trauben. Die Niederschläge während der Lese konnten die hohe Qualität der Trauben nicht mindern.