

Millésime

Bandol Vins & Comestibles | Ausgabe 07, Sommer 2022

B



Ode an die dritte Farbe

Zwischen Rot und Weiss zeigt sich die Weinwelt in tausend schillernden Rosatönen, die gern mal übersehen werden. Dabei ist Rosé keine Modeerscheinung – es ist der wohl älteste Wein der Welt.



Liebe Leser:innen

Wir Menschen mögen Einfachheit, oder? Wir unterteilen gerne in Sommer- oder Wintertypen, Morgen- oder Abendmenschen, Team Rotwein oder Team Weisswein, als wäre alles immer Schwarz und Weiss. Dabei scheinen wir aber manchmal zu vergessen, dass das Leben uns eigentlich in Nuancen begegnet. Dass es dazwischen noch den Frühling gibt, zum Beispiel, oder die goldene Spätnachmittagssonne – oder die vielen verschiedenen Schattierungen von Rosa. Genau, in dieser Ausgabe Millésime dreht sich alles um die dritte Farbe der Weinwelt. Die, die eigentlich so alt ist, wie die Ursprünge des Weins selbst – und trotzdem bis heute unterschätzt wird. Wir gehen zurück in die Antike; schauen uns an, wie heute ein Rosé entsteht und wo er wie getrunken wird; und stellen die neuen Exemplare in unserem Sortiment vor. Diesmal bereiten uns diese Neuheiten besonders viel Freude. Wir konnten uns im März endlich wieder ganz ohne Einschränkungen kreuz und quer durch Bandol degustieren und haben zum ersten Mal auch Neuland betreten. Und, noch fast wichtiger: Wir durften im Mai endlich wieder zu Frühlingsdegustationen einladen. An vier lauen Abenden in Zürich und Bern haben wir unsere Neuentdeckungen präsentiert und zusammen darauf angestossen, dass Frühlingsdegustationen überhaupt wieder möglich sind. Von diesen schönen Erinnerungen werden wir jetzt wieder bis zur nächsten Degustation zehren können. Wenn wir nicht gerade von einem neuen Rosé zehren, versteht sich.

Wir empfehlen zur Lektüre dieser Ausgabe ein Glas Château Val d'Arenc Rosé 2021 zu einem Sonnenuntergang voller Farbnuancen.

*Herzlich,
Ihr Bandol Vins & Comestibles Team*



1

Was wir vermisst hatten

Impressionen von einem Degustationsabend in Zürich. Um in Erinnerungen zu schwelgen oder daran zu denken, das nächste Mal nicht fehlen zu dürfen.



Weingüter umfasst die AOC Bandol.

61



2

Sand, Schlösser und neues Land

Zwar scheint die französische Sprache das aristokratische Flair sowieso schon immer mitzubringen, aber die neuen zwei Weingüter in unserem Sortiment sind tatsächlich beides Châteaux. Château Pigoudet ist ein nobler provenzalischer Landsitz aus dem 16. Jahrhundert und befindet sich auf einem Stück Land, auf dem schon die alten Römer:innen Weinbau betrieben. Das Land liegt nicht in der AOC Bandol, sondern in der AOC Coteaux d'Aix-en-Provence – eine Premiere für Bandol Vins & Comestibles. Château Val d'Arenc hingegen ist Teil der AOC Bandol. Der Name ist abgeleitet vom lateinischen *arena* und bezieht sich auf den ortstypischen Sand und auf die nahegelegenen Steinbrüche, in denen er abgebaut wird. Von beiden Schlössern haben wir Rouges, Blancs und Rosés mitgenommen. Von unseren bewährten Weingütern natürlich auch.

→ [Jetzt auf bandol.ch](https://www.bandol.ch)

Le Vin en Rose: Rendezvous mit dem ältesten Wein der Welt

Wer sich (wie wir) in die Provence verguckt hat, weiss: Rosé kann mindestens so viel wie seine Geschwister Rouge und Blanc. Und doch wird die dritte grosse Weinkategorie gern mal übersehen. Höchste Zeit also, unserem Sandwichkind mal ein Loblied zu singen.





Vielleicht wird Rosé auch deshalb nicht von allen ernst genommen, weil er sich zu gut in Szene setzen lässt; die fotogenen Farben, die Konnotationen von jungen Menschen und sommerlichen Temperaturen – und dann Erfindungen wie den Frosé, bei dem gefrorener Rosé mit Erdbeeren und anderem Beigemüse gemixt wird. Kein Wunder, denkt man da nicht zuerst an ein traditionelles Weingut. Dabei ist Rosé das Gegenteil von neomodisch – es ist der wahrscheinlich älteste Wein überhaupt.

Vom One-Night-Wine zum Welthit: Wie der Rosé entstand

Wir können davon ausgehen, dass erste Rotweine unseren heutigen Rosés sehr ähnlich waren. Dunkle Weine kriegen ihre Farbe durch lange Mazeration und hartes Pressen – zwei Techniken, die in der antiken Weinherstellung nicht verbreitet sind. Stattdessen wurden die Beeren damals kurz nach der Ernte mit Händen und Füßen gepresst – die Maischestandzeit ist kurz, der Saft nur leicht pigmentiert.

Aber selbst die Entwicklung von Weinpressen ändert an den Trinkgewohnheiten von damals wenig. Man weiss irgendwann, dass härteres Pressen und eine lange Ruhezeit zu dunkleren, kräftigen Weinen führen. Aber diese sind den antiken griechischen und römischen Winzer:innen zu herb – lieber trinken sie die hellen, fruchtigen. Das hält sich bis im Mittelalter, als die Clairrets aus Bordeaux weltweit bekannt werden. Der dunkle «vin vermeil» gilt als minderwertig. Beliebter ist hingegen der «vin d'une nuit»: ein blasser Wein, der nur einzige Nacht mit der Beerenschale in Berührung gekommen ist.

Nach dem Zweiten Weltkrieg kommt der frische Wind dann aus dem Westen. Zwei portugiesische Winzerfamilien exportieren süsse, leicht schäumende Roséweine nach Europa und in die USA, erzielen bald Rekordumsätze und prägen die Weinindustrie in Portugal bis in die Gegenwart. Mateus und Lancers sind noch heute weltbekannte Weine. Nur sind sie heute nicht mehr so beliebt wie die traditionellen, trockenen Rosés.



Von Zinfandel bis Rosado: Woher der Rosé kommt

Wo man die traditionellsten, trockensten Rosés findet? In der Provence natürlich. Hier machen sie über die Hälfte der gesamten Weinproduktion aus. Zwar ist die Côtes de Provence die grösste AOC der Provence, aber die AOC Bandol gehört zu den international bekanntesten. Die Rosés aus Bandol sind würziger, erdiger als die meisten, wobei einige auch unverkennbar eine Erdbeernote aufweisen. Und nicht selten wird ein Rosé aus Bandol als weltbestes Rosé bezeichnet. Der Weinkritiker Robert Parker soll etwa gesagt haben: «Domaine Tempier's Bandol Rosé remains one of the world's reference points for how much flavor and character can be built into a rosé wine.» Übersetzt: «Der Tempier Rosé ist und bleibt ein weltweiter Massstab dafür, wie viel Geschmack und Charakter ein Roséwein haben kann.»

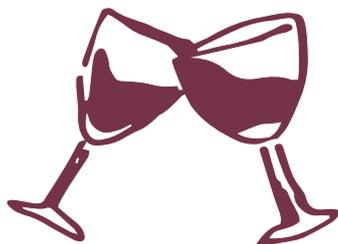
Trotzdem ist Rosé eine globale Angelegenheit. In Spanien nennt man ihn Rosado, in Italien Rosato und im Rest von Europa hat sich das französische Wort etabliert. Allgemein gelten Rosés aus der Alten Welt als trocken, während solche aus der Neuen Welt (z.B. Weisses Zinfandel, Weisses Merlot und Pink Moscato) oft süsser und fruchtiger sind.



Aus dem Weinlexikon

Vin gris

Vin gris ist vielleicht das einzige französische Wort, das in germanischen Sprachen poetischer klingt. In Deutschland spricht man von Weissherbst, in der Schweiz von Süsdruck. Gemeint ist einfach ein sehr, sehr heller (blassrosa) Wein aus roten Trauben. Es ist nur deshalb kein richtiger Rosé, weil die Maischestandzeit fast bei Null ist. Er wirkt nicht grau, sondern wie ein minim rot angehaufener Weisswein, gehört aber zur Familie der Rosés. Oft wird Vin gris aus den Rebsorten Pinot Noir oder Gamay gewonnen. Und wenn ein Champagner mit dieser Methode hergestellt wird, spricht man von einem «blanc de noirs».



Gemischt, geblutet, gefärbt: Wie Rosé hergestellt wird

Es mag ein Überbleibsel der in der Schule eingetrichterten Farbenlehre sein, aber bis heute gibt es Menschen, die glauben: Rotwein+Weisswein=Roséwein. Aber für Rosé Weisswein mit Rotwein zu mischen ist nicht nur unüblich, sondern in Frankreich gesetzlich verboten. Einzig für den Roséchampagner ist die Methode zulässig, aber sogar da entscheiden sich viele Winzer:innen dagegen. Als die EU-Kommission das Misch-Verfahren 2009 freigeben wollte, um den europäischen Hersteller:innen mehr Freiheiten zu gewähren, löste sie damit so heftige Proteste aus, dass sie den Gesetzesvorschlag zurückziehen musste. Vor allem südfranzösische Winzer:innen sahen das Image des Rosés bedroht. Mischen? Würde ihnen niemals einfallen.

Um das richtige Verfahren zu verstehen, gehen wir zurück zur Farbenlehre: Denn ob eine Weinbeere nun dunkelblau, rot oder weiss ist – ihr Fruchtfleisch und Saft sind meist hell (mit Ausnahme der Teinturier-Sorten, die sind auch innen rot). Die Farbpigmente befinden sich also in der Haut der Weinbeeren. Bei der Gärung auf der Maische (ein Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft) lösen sie sich und färben den Wein. Je länger der «Schalenkontakt», desto mehr Pigmente, oder Anthocyane, werden gelöst und desto intensiver wird die Farbe. Weissweine haben keinen oder kaum Schalenkontakt, bevor sie abgepresst werden, Rosés zwischen 12 und 24 Stunden und Rotweine dürfen auch einen ganzen Monat faul auf ihrer Haut liegen. Aber der Prozess bleibt der gleiche.

Ausser, man bedient sich der etwas brutal klingenden Saignée-Methode, auf Deutsch Aderlass. Dabei wird 10–20% des Mostes aus dem Gärbehälter der Rotweinaischa abgezogen und für Rosé gebraucht. Für den Rotwein ist das Verfahren super: Er hat jetzt im Verhältnis mehr Beerenschalen zur Verfügung, die Farbstoffe und Tannine abgeben und ihn intensiver machen.

Der abgezogene Most war deshalb ursprünglich ein Abfallprodukt des Verfahrens. Bis jemand auf die Idee kam, die hellrote Flüssigkeit weiter gären zu lassen und zu Rosé zu machen. Es gibt inzwischen richtig gute Saignée-Rosés, aber weil der Rosé in dem Verfahren ein Nebenprodukt von Rotwein ist, wird er nicht von allen Kritiker:innen gern gesehen.

Ganz wild wird es aber bei der Entfärbungs-Methode. Dabei wird einem Rotwein Aktivkohle beigefügt, die Farbstoffe und Phenole absorbiert und aus einem roten einen blasserer Wein macht. Dass dem Wein dabei mehr als nur Farbe entzogen wird und das Resultat oft zu wünschen übrig lässt, versteht sich von selbst.

Rosé all day: Wie man Rosé trinkt

Man kennt ihn vor allem als Apéro-Wein, aber Rosé passt auch gut zu Essen. Während süsse Rosés auch zu Fleisch getrunken werden, eignen sich trockene Rosés besonders als Begleitung zu Huhn, Fisch, Gemüse und Salaten. Wie auch Weisswein sollte ein Rosé gekühlt bei einer Temperatur von ca. 10°–12° Celsius serviert werden. Ein Weinglas mit kurzer Schale und leichter Verjüngung passt am besten, ansonsten tut's aber auch ein Weissweinglas. Eine weitere Gemeinsamkeit mit Weisswein: Sie sind nicht dazu gedacht, lange gelagert zu werden. Es sei denn, wir sprechen von Bandol-Rosés. Die sind sogar dafür bekannt, gut zu reifen und manche können bis zu 10 Jahre lang im Regal auf ihren grossen Auftritt warten.

50 Shades of Rosé

Nein, da ist keine rosa Brille im Spiel: Wir haben tatsächlich so viele Rosés im Sortiment. Vom zartrosa l'Oratoire zum korallinen St. Catherine ist für jeden etwas dabei. Jeden Tag, versteht sich.

1. La Suffrène Rosé

Les Paluns 2020 **H**

AOP Côtes de Provence | CHF 13.00
Kann trotz kleinem Preis mit den Grossen mithalten. Dazu ein echter Hingucker – das ideale Mitbringsel.

2. Trois Filles Rosé 2020

AOP Côtes de Provence | CHF 13.50
Viel Rosé für wenig Geld. Der Sommerwein der drei Schwestern ist jedes Jahr wieder Degu-Liebling.

3. Château Pigoudet Rosé

l'Oratoire 2021 **H**

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence | CHF 14.00
Unser Neuling, frisch vom Schloss. Die schüchterne Farbe täuscht: Dieser Rosé strotzt vor Geschmack.

4. Bunan Bélouvé Rosé 2020 **🌿**

AOP Côtes de Provence | CHF 15.00
Im Hause Bunan unter ganz strengen Bio-Kriterien aufgewachsen. Und dennoch ein Sonnenschein.

5. La Suffrène Rosé Millésime 2021 **H**

AOP Bandol | CHF 17.00
La Suffrène ist quasi unser Hoflieferant. Aber dieser Millésime gilt nicht nur bei uns als Bestseller.

6. Château Val d'Arenc Rosé 2021 **🌿**

AOC Bandol | CHF 18.00
Unser zweiter Schloss-Neuling setzt auf Reduktion statt Schnörkel. Bei dieser Farbe auch kein Wunder.

7. Trois Filles Rosé 2020

AOP Bandol | CHF 18.50
Die drei Schwestern liegen selten falsch. Dieser Rosé ist etwas gehaltvoller, aber genauso beliebt.



7



8. L'Olivette Rosé Cuvée Spéciale 2020 **H**

AOC Bandol | CHF 22.00

Wenn der Winzer Literat ist, schmeckt auch der Wein wie ein Gedicht. Zum Schenken für alle Freunde der Kultur.

9. Terrebrune Rosé 2019

AOC Bandol | CHF 25.50

Trägt das Land im Namen und wächst auf Trias-Gestein, das älter als das Jura-Zeitalter ist. Vielleicht deshalb zeitlos gut.

10. Bunan Château la Rouvière Rosé 2020 **🍷**

AOC Bandol | CHF 25.50

Klingender Name, verspielter Wein und Bio aus Überzeugung. Den Domaines Bunan sind Trends egal. Das schmeckt man.

11. Gros'Noré Rosé 2021

AOC Bandol | CHF 25.50

Quintessenz des Provence-Rosés. So kantig, kräftig, einladend und lieblich wie sein kultiger Winzer. Lässt keinen kalt.

12. La Suffrène Rosé St. Catherine 2017 **H**

AOP Bandol | CHF 28.00

Die Gegenthese zum blassen Provence-Rosé verbringt viel Zeit im Fass. Und darf dann auch Zuhause lang bestaunt werden.

8



9



10



11



12



13



14



15



13. Château Pigoudet Rosé Signature 2018 **H**

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence | CHF 28.00

Die Flasche ist Statement, der Wein auch. Wird als einziger im Barrique angebaut. Ein Signaturwein eben.

14. Tempier Rosé 2021 **🍷**

AOC Bandol | CHF 29.50

Laut Parker der Beste der Welt. Nur leider immer schnell ausverkauft. Aufsparen unmöglich.

15. Schaumwein: Bulles Rosé 2016 **🍷**

AOP Côtes de Provence | CHF 35.00

Provence-Schaumwein? Eine Rarität. Perfektes Mitbringsel zum Feiern, im Sommer wie im Winter.

Rouges, Blancs und Comestibles

Für einmal nicht im Fokus, aber deswegen nicht weniger show-stehend: Entdecken Sie unsere grosse Auswahl an Rotweinen, unsere Comestibles und die kleine, aber feine Selektion von Blancs.

Vin Rouge

ORCA Rouge 2018
AOC Côtes de Ventoux
CHF 21.50

Marie Bérénice Rouge 2019 🍷
AOC Bandol
CHF 21.50

Château Les Valentines Rouge Gourmande 2014 🍷
AOP Côtes de Provence
CHF 21.50

Château Val d'Arence Rouge 2019 🍷
AOC Bandol
CHF 23.00

Château Pigoudet Rouge Le Grand 2016 H
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence
CHF 23.50

Bunan Moulin des Costes Rouge 2018 🍷
AOC Bandol
CHF 24.00

La Suffrène Millésime Rouge 2013 H
AOP Bandol
CHF 24.00

La Tour du Bon Rouge 2015
AOC Bandol
CHF 24.50

La Suffrène Rouge, Cuvée Les Lauves 2015 H
AOP Bandol
CHF 29.00

Terrebrune Rouge 2016 🍷
AOC Bandol
CHF 33.50

Gros'Noré Rouge 2016
AOC Bandol
CHF 35.00

Gros'Noré Rouge, 2017
AOC Bandol
CHF 35.00

L'Olivette Rouge Cuvée Spéciale 2014 H
AOC Bandol
CHF 36.00

Bunan Château La Rouvière Rouge 2016 🍷
AOC Bandol
CHF 38.50

Bunan Château La Rouvière Rouge 2014 🍷
AOC Bandol
CHF 38.50

Tempier Cuvée Classique Rouge 2016 🍷
AOC Bandol
CHF 39.00

Tempier Cuvée Classique Rouge «Pour Lulu» 2017 🍷
AOC Bandol
CHF 39.00

La Tour du Bon Saint Ferréol 2011
AOC Bandol
CHF 56.00

Gros'Noré Rouge Cuvée Antoinette 2011
AOC Bandol
CHF 65.00

L'Olivette Rouge Cuvée Spéciale 2014 H
AOC Bandol – Magnum 150 cl
CHF 76.00



Bioweine (🍷), biodynamische Weine (🌿) und Weine mit dem Umweltschutz-Label Haute Valeur Environnementale (H).



Vin Blanc

**Château Pigoudet Blanc
La Chapelle 2021 H**
AOC Coteaux d'Aix-en-
Provence
CHF 10.00

**Château Les Valentines
Blanc de Blanc 2019** 🍷
AOP Côtes de Provence
CHF 18.00

**La Suffrène Blanc,
Millésime 2018 H**
AOP Bandol
CHF 18.50

**Marie Bérénice
Blanc 2020** 🍷
AOC Bandol
CHF 20.50

**Château Val d'Arenc
Blanc 2021** 🍷
AOC Bandol
CHF 20.50

**Château la Rouvière
Blanc, 2019** 🍷
AOC Bandol
CHF 25.00

**L'Olivette Blanc Cuvée
Spéciale 2020 H**
AOC Bandol
CHF 26.00

Comestibles

**Comptée Arti-
chauts Truffes d'été**
90g, CHF 7.50

**Comptée Olives
Vertes**
90g, CHF 7.50

**Comptée
Anchoïade**
90g, CHF 8.50

**Vinaigre à la pulpe
de Cassis**
250 ml, CHF 10.50

**Vinaigre à la pulpe
de Figue**
250 ml, CHF 11.00

**Fleur de sel au
basilic**
150g, CHF 12.00

Sel Salish
95g, CHF 12.50

**Vinaigre à pulpe de
Tomate -- Poivron au
Piment d'Espelette**
250 ml, CHF 12.50

**Fleur de sel sel
piment d'espelette**
160g, CHF 14.50

**Miel de Toutes
Fleurs**
500g, CHF 15.50

**Diamant de sel
à la Truffe**
250g, CHF 29.50





Aus der Provence-Küche

Frites de panisse

Diese provenzalischen Pommes Frites macht man aus Panisse, einer Spezialität aus Kichererbsenmehl. Perfekt als Beilage oder als Snack zum Apéro mit Rosé.

Zutaten

200g Kichererbsenmehl
0.75 Liter Wasser
2 EL Olivenöl Extra Vergine
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz

Zubereitung

In einem Kochtopf das Wasser mit Olivenöl, Salz und dem zerkleinerten Knoblauch erhitzen.

Wenn das Wasser zu kochen beginnt, den Topf vom Herd nehmen und das Kichererbsenmehl nach und nach unter stetigem Rühren mit dem Schwingbesen dazugeben.

Wenn das Mehl das Wasser aufgesogen hat, kann der Topf zurück auf den Herd. Bei niedriger Hitze mit einem Holzkochlöffel 10–15 Minuten gleichmässig rühren, bis der Teig dick wird. Ist die Mischung körnig, kann sie mit einem Handmixer geglättet werden.

Die fertige Mischung in ein breites, flaches Gefäss geben, auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ist die Panisse fest geworden, kann sie in die gewünschte Form (z.B. breite Frites) geschnitten werden. Die Frites in Öl auf allen Seiten frittieren und abgetropft mit Aioli oder Sauce Rouille servieren.



Passt dazu: Ein kräftiger Rosé wie der Gros'Noré.