

Der Jahrgang 2019 bei den Vignobles Paeffgen

Der Winter verlief außergewöhnlich trocken. Seit Juni 2018 blieb der Regen knapp. Es war ein noch trockenerer Start als 2017. Tatsächlich ging die Vegetationsperiode auch noch früher los. Die Knospen öffneten sich schon um den 10. März. Der sich schnell erwärmende trockene Boden, mit dem frühen Austrieb waren mal wieder eine gefährliche Kombination für Spätfröste. Davon blieben wir komplett verschont – die Nähe zur Gironde gibt Sicherheit. Das Frühjahr war bis in den Mai hinein sehr kühl und trocken. Der Sommer wurde extrem heiß und es blieb weiterhin trocken.

Beginn des Austriebes: 15. März (sehr früh)

Der Austrieb war sehr gleichmäßig über die verschiedenen Lagen.

Beginn der Blüte: 28. Mai (früh)

Die Blüte war nicht ganz so früh. Dies war der kühlen Frühjahrswitterung geschuldet. Das Wachstum in der frühen Periode war durch kühle Phasen zeitweise gehemmt. Gegen Ende der Blüte, gab es ein Gewitter mit Temperatursturz. Das führte bei den Merlots auf den etwas späteren Lagen zu punktuellen Verrieselungen. Betroffen waren davon aber nur 10 % der Flächen.

Beginn der Färbung: 26. Juli (früh)

Die Färbung setzte bei den Cabernets und Merlots zeitgleich ein und zögerte sich wegen der anhaltenden Trockenheit relativ lange hin.

Über die gesamte Vegetationsperiode blieb es sehr trocken. Pilzerkrankungen waren leicht in den Griff zu bekommen. Die Pflanzenschutzmaßnahmen konnten sehr früh zurückgefahren werden. Der Wein konnte die Trockenheit sehr gut bewältigen. Im Gegensatz zu vielen Bäumen auf unserem Weingut. Die Reife verzögerte sich aufgrund der Trockenheit und die Erntemenge sollte insgesamt wieder klein ausfallen.

Kurz vor der Lese bekamen wir ausreichend Regen, was dazu führte das viele Lagen zeitgleich in die optimal Reife kamen. Entsprechen wurde sehr schnell geerntet. Eine Marathon-Lese ohne Pause vom 28. September bis zum 12. Oktober. Es gelang uns sämtliche Lagen in optimalen gesunden Reifezustand zu ernten. Botrytis trat nur vereinzelt auf und wurde nicht zum Problem.

Die potentiellen Alkohol-Gerade haben sich zum Glück durch den der Lese vorangegangenen Regen auf 13,5 – 14,5 % ‚normalisiert‘. Die Tannine sind für den Jahrgang sehr fein und komplex. Auch ‚schwächere‘ Lagen brachten 2019 eine hervorragende Qualität.

Aufgrund der guten sanitären Zustandes des Lesejahres wurde für sämtliche Lagen auf eine Sulfite-Gabe zur Maische verzichtet. Das Risiko von Fehlgärungen war ausreichend begrenzt. Die Vielfältigkeit der Fruchtnoten ließ sich so noch besser heraus extrahieren. Das Ergebnis der Extraktion ist sehr vielversprechend. Die malo-laktische Gärung (Milchsäuregärung) setzte spontan gegen Ende der alkoholischen Gärung ein und verlief gut.

Der Jahrgang 2019 ist geprägt von ausgezeichneten Fruchtaromen, sehr samtigen reifen Tanninen und einem hohen Grad an Komplexität. Insgesamt befindet sich der Wein in einer sehr angenehmen Balance.