

Der Jahrgang 2020 bei den Vignobles Paeffgen

Der Winter war sehr nass! Auch das Frühjahr blieb phasenweise bis Mitte Mai sehr nass. Anfang März kam der Austrieb früh. In den ersten Maitagen kamen erneut heftige Regenfälle (150 mm) was die Gesunderhaltung der Reben erschwerte. Insbesondere der ‚Falsche Mehltau‘ wurde je nach Standort zur Herausforderung. Die Blüte mit Beginn um den 12. Mai war sehr früh. Eine sehr frühe Lese zeichnete sich ab. Aufgrund der Feuchte und der warmen Witterung war die vegetative Entwicklung der Reben sehr gut. Die Unkrautbekämpfung gestaltete sich jedoch schwierig, besonders, wenn auf Herbizide verzichtet wurde. Dies gelang mit sehr viel Aufwand bei den Châteaux Clos du Moulin und Le Reysse.

Von Mitte Mai bis Mitte August blieb es trocken – von einem Extrem ins andere. Hatten die Reben in der Nässephase des Frühsommers im Wurzelbereich Luftmangel, so kam es im Sommer zu ausgeprägten Trockenstress. Das Terroir / die Bodenbeschaffenheit war (mal wieder) entscheidend. Bei guter Drainage im Boden sind die starken Regenfälle kein Problem und es kommt kaum zu Wurzelschäden, weil die Sättigung mit Wasser im Boden relativ kurz ist. Reben auf solchen Standorten können beständig tief wurzeln und halten Trockenstress im besser aus.

Aus diesen Wetterbedingungen resultierend waren im Jahr 2020 zwei Größen entscheidend für das Erntergebnis und die Traubenqualität:

- Terroir - Drainage
- Alter der Reben – Durchwurzelungstiefe

Die Alte Reben auf ‚gutem‘ Terroir sind 2020 brachten Traubengut von gleichmäßiger großartiger Qualität.

Traubenreife

Nicht mehr reif werdende Trauben wurden vor der eigentlichen Lese in den Reben entfernt. Damit wurde bereits Anfang September begonnen.

Junge Reben litten unter trockenstress. Die Reife war ungleichmäßig bis unvollständig. Das führte zum Eintrocknen der Trauben und zu täuschend hohen Zuckergehalten. Aufgrund dieser unvollständigen Traubenreife ergab sich das Phänomen, dass die Traubenchargen mit höheren Zuckergehalten und Alkoholpotenzialen, nicht unbedingt von bester Qualität waren. Diese paradoxe Situation erinnert an den Jahrgang 2014.

Lese

Am 16. September haben wir zwei kleine Parzellen junge Merlots (20 Jahre) geerntet, weil sich dort Traubenfäulnis (Botrytis) eingenistet hat. Das Traubengut war relativ gut und die Enzyme der Botrytis ließen sich schnell stoppen. Diese Charge war die einzige zu der etwa 4 g SO₂ Sulfit der Maische zugesetzt wurde. Im weiteren Verlauf der Lese wurde auf Sulfite komplett verzichtet.

Mit der eigentlichen Lese haben wir dann am 20. September mit kleinem Team eine Parzelle und am 21. September endlich richtig losgelegt. Gesundes Traubengut! Am 1. Oktober war die Lese bereits abgeschlossen. Sehr schlechtes Wetter hatte sich angekündigt, das kommt mit dem Mondwechsel häufiger vor. Zum Schluss musste alles sehr schnell gehen. Die Lese mit einer guten Erntemaschine und einem motiviertem Team, ist schließlich perfekt gelungen. Wir wurden ohne Schwierigkeiten vor dem großen Regen fertig.

Die Merlots waren qualitativ sehr hochwertig und die Erntemenge lag im üblichen Rahmen. Die erlaubten Höchstmengen von 50 hl erreichen wir ohnehin nicht. Bei den Cabernets sind die Trauben mit der Trockenheit kleiner geblieben. Dadurch verschob sich das Verhältnis der Traubenhaut zum Traubensaft in Richtung sehr hoher Anthocyan- und Tannin-Gehalte.

Der durchschnittliche Hektarertrag belief sich auf 25 hl. Diese Erntemengen sind sehr klein!

Extraktion

Die Extraktion des 2020ers war ungewöhnlich. Innerhalb kürzester Zeit waren die Tanninwerte extrem hoch. Im ‚Mittelteil‘ der Extraktion während der alkoholischen Gärung schien sich hingegen kaum etwas zu bewegen. Erst gegen Ende gewann der Wein noch einmal an Volumen und Struktur. Das gilt besonders für die Cabernet Sauvignon.

Besonders bei Cabernet Sauvignon blieben die Säuregehalte niedrig, was die Weine weniger ‚lebhaft‘ bzw. ‚saftig‘ erscheinen lässt. Das deutet auf Überreife hin, jedoch kommt es nicht zu pflaumigen Fruchtnoten. Vielmehr gehen die Fruchtnoten in Richtung Cassis, die jedoch bald von den enormen Tanninen überlagert werden. Im Ergebnis der Extraktion sind die Tanningehalte auf einem noch nie erreichten Niveau. Es gibt hier keine Vergleiche, bzw. Erfahrungen bezüglich der weiteren Entwicklung. Typisch für Bordeaux – jedes Jahr ist anders und 2020 ist komplett anders.

Ausbau

Um die Stabilität der Cabernet-Chargen über die Zeit des Ausbaus zu gewährleisten, wurde diesen Chargen bereits vor dem Barriqueausbau zwischen 25 und 60 % Merlot zugeführt. Damit konnte der pH-Wert so weit gesenkt werden - also die Säuregehalte angehoben werden- , dass ein Barriqueausbau möglich wurde.

- Château Le Reyse geht für einen zweijährigen Ausbau zu 100 % in neue bzw. erneuerte Barriques
- Château Lassus geht zu 80 % in Barriques mit Erst-, Zweit- und Drittbelegung. Ein einjähriger Ausbau ist vorgesehen. Die verbleibenden 20 % werden im Tank ausgebaut.
- Château Clos du Moulin geht zu 100 % in Barriques mit je einem Drittel in die Erst-, Zweit- und Drittbelegung. Ein einjähriger Ausbau ist vorgesehen.

