

Der Jahrgang 2021 bei den Vignobles Paeffgen

Dieses war kein einfaches Jahr. Die Wetterextreme haben uns sehr viel abverlangt. Wein zu machen wurde zu einer Herausforderung. Mit der Lese wurde es dann doch noch versöhnlich und Trauben-Qualität der letzten Tage der Lese war großartig.

Daten der Vegetation:	Öffnen der Knospen	22.03.2021
	erste Blätter	07.04.2021
	Blütenstand sichtbar	20.04.2021
	Blütenstand gestreckt	06.05.2021
	Blütenstand ausgebildet	18.05.2021
	Beginn der Blüte	25.05.2021
	Ende der Blüte	02.06.2021
	Traubenansatz	14.06.2021
	Traubenfüllung	23.06.2021
	Ende der Traubenfüllung	10.07.2021
	Trauben komplett ausgebildet	18.07.2021
	Beginn der Traubenfärbung	30.07.2021
	Mitte der Traubenfärbung	10.08.2021
	Ende der Traubenfärbung	18.08.2020
	Beginn der Lese	28.09.2021
	Ende der Lese	19.10.2021

Der Winter war nass und mild! Richtigen Frost gab es tagsüber nicht. Die Reben waren mit Vegetationsbeginn sehr verunkrautet. Hinzu kam eine Schneckenplage in einem bisher ungekannten Ausmaß. Die deutliche Reduzierung von Herbiziden – auf vielen Flächen wurde vollständig darauf verzichtet – hilft dem Wohlbefinden dieser Tierchen. Im Moment des Austriebes kann eine Schnecke der Rebe enormen Schaden zufügen; indem sie die Knospe an oder gar komplett ausfrisst. In der Knospe sind bereits die Anlagen für die ersten Blätter sowie die Blüte. Schneckenfraß führt an den Reben zu verkrüppelten Austrieben ganz ohne Frucht. Deswegen hatten wir mit dieser Masse an Schnecken ein echtes Problem. Das Frühjahr war kühl und trocken. Der Austrieb war zwar sehr früh, zog sich jedoch wegen der kühlen Temperaturen hin. Am 03. Mai bekamen wir früh morgen auf einer abgelegenen Parzelle tatsächlich Frostschaden. Bisher waren wir davon verschont geblieben, nun aber war diese Parzelle von ‚nur‘ einem Hektar zu 80 % verloren. So eine Frost-Erfahrung führt einem klar vor Augen wie es Kollegen erging deren Flächen komplett erfroren sind.

Um den 10. Mai schlug die Wetterlage in ein anderes Extrem um. Aus trocken-kalt wurde nass-kalt. Pilzkrankheiten und die mechanische Unkrautbekämpfung ließen sich nur mit enormen Aufwand bewerkstelligen. Ständig mussten Kulturmaßnahmen dem Wetter angepasst und Arbeitsschritte umgestellt werden. Hinzu kamen Hagelschäden in der Blüte bei Clos du Moulin.

Traubenreife

Erst nach dem 10. August kam endlich der Sommer und die Lage entspannte sich. Es wurde schnell trocken und die Reife verlief zügig durch.

Lese

Die Wetterlage war während der Lese perfekt. Es blieb trocken und die kühle Nächte mit den sonnigen Tagen ließen die Trauben perfekt reifen. Die Lese begann am 28. September. Junge Reben (20 – 25 Jahre), die von Pilzen geschädigt waren, mussten schon zum Reifebeginn gelesen werden. Diesen Trauben hätten ein paar Tage mehr für die Reife gut getan, der Gesundheitszustand ließ das jedoch nicht zu. Die Zuckergehalte ließen bei den frühen Chargen ein Alkoholpotential von 12 – 12,5 % erwarten. Deswegen wurden diese vorsichtig 0,2-0,5 % chaptalisiert um sicher über 12,5 % Alkoholgrade zu kommen. Damit wird ein 12-monatiger Ausbau im Barrique möglich. Die Regeln des AOC Médoc gaben 13 % als Obergrenze für die Chaptalisierung vor. In den anderen Appelationen des Médoc lag diese Grenze bei 13,5 %. Da eine starke Chaptalisierung die Balance zwischen Extrakten, Struktur und dem Alkohol als Träger stören kann und zu alkoholischen Weinen führt, vermeide ich grundsätzlich eine Chaptalisierung um mehr als 0,5 % Alkoholgrade.

Die älteren und alten Reben konnten bei der Wetterlage während der Lese sehr gut weiter und lange durchreifen. Deshalb zog sich die Lese über drei Wochen hin. Die Lagen von Château Le Reysse wurden sehr spät gelesen. Die Merlots erst am 18. Oktober und die Cabernet Sauvignon am 19. Oktober. Die Qualität ist überraschend gut. Eine gute Tanninstruktur und ausreichende natürliche Alkoholgehalte ergeben einen schön ausbalancierten Wein der Freude machen wird.

Der durchschnittliche Hektarertrag für alle Châteaux belief sich auf 20 - 25 hl.
Schon wieder eine sehr kleine Ernte!

Extraktion

Die Extraktion des 2021ers war unkompliziert. Die alkoholische Gärung verlief zügig. Die Milchsäuregärung verlief teilweise parallel zum Ende der alkoholischen Gärung. Die Extraktion dauerte 2021 zwischen 22 und 28 Tage. Bei den Cabernets zeichnete sich bald ein sehr viel höherer Extraktgehalt ab. Die Qualität des 2021er Jahrgangs wird durch die Cabernet Sauvignon bestimmt.

Da die Säuregehalte der spät gelesenen Cabernets relativ niedrig waren, wurde die Assemblage schon vor dem Barriqueausbau gemacht um den Wein mit den Säuren der Merlots zu stabilisieren.