

## Der Jahrgang 2022 bei den Vignobles Paeffgen

Ein trockenes Jahr der Extreme vom Winter bis zur Lese. Der milde trockene Winter und die anhaltende Trockenheit mit Hitzewellen von Juni bis Anfang September haben uns sehr viel abverlangt.

Die Erntemenge war sehr klein mit teilweise extrem hohen Mostgewichten. Der Reifeverlauf war zwischen den verschiedenen Lagen jedoch keineswegs homogen. Nur durch geduldiges Prüfen der optimalen Reife über die verschiedenen Lagen, konnten wir überragende Qualitäten lesen.

Daten der Vegetation:	Öffnen der Knospen	20.03.2022
	Erste Blätter	01.04.2022
	Blütenstand sichtbar	15.04.2022
	Blütenstand gestreckt	04.05.2022
	Blütenstand ausgebildet	11.05.2022
	Beginn der Blüte	17.05.2022
	Ende der Blüte	25.05.2022
	Traubenansatz	01.06.2022
	Traubenfüllung	14.06.2022
	Ende der Traubenfüllung	28.06.2022
	Trauben komplett ausgebildet	03.07.2022
	Beginn der Traubenfärbung	18.07.2022
	Mitte der Traubenfärbung	02.08.2022
	Ende der Traubenfärbung	07.08.2022
	Beginn der Lese	19.09.2022
	Ende der Lese	07.10.2022

Der Winter war trocken und mild! Frost gab es tagsüber keinen. Der Austrieb der Reben war verhältnismäßig früh.

In der Nacht vom 03. auf den 04. April gab es heftigen Nachtfrost bis minus 4 Grad kurz vor Sonnenaufgang. Die Lagen direkt an der Gironde blieben davon verschont. Die weiter entfernten Lagen hatten wir so spät geschnitten, dass der Austrieb spät genug war um Schäden von diesem Frost zu vermeiden. Wäre so ein Frost 10 Tage später gekommen hätte das für uns fatale Auswirkungen gehabt. Mit den milden Frühjahrstemperaturen konnten sich die Reben sehr gut von diesem Kälteeinbruch erholen. Der Wachstumsverlauf blieb über die Vegetationsperiode sehr homogen.

Niederschläge blieben über die gesamte Vegetationsperiode knapp – 2022 wurde ein durch und durch trockenes Jahr. Hinzu kamen Hitzeperioden über den Sommer. Die manuellen Arbeiten in den Reben waren bei der Hitze hart. Trockenheit und Hitze ermöglichten den Pflanzenschutz deutlich zurück zu fahren. Trotzdem war die Gesunderhaltung der Reben nicht einfach. So gab es zwei Attacken von Schwarzfäule Anfang Mai und in der zweiten Junihälfte, während einer Gewitterphase. Dieser Pilz kann innerhalb kürzester Zeit sehr große Schäden anrichten. Dieser Krankheitsdruck blieb zum Glück moderat und hielt nicht sehr lange an, so waren Schäden auf nur zwei kleinere Lagen begrenzt.

## **Traubenreife**

Von Anfang an zeichnete sich eine sehr frühe Reife ab. Sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten im September waren schlicht optimal.

Durch die anhaltende Trockenheit fächerte sich der Reifeverlauf je nach Lage und Alter der Reben auf. Es deuteten sich große Unterschiede in der Reife an. Die Lagen direkt an der Gironde hatten wir durchweg früh geschnitten. Diese erreichten mit zeitlichem Abstand als erste den optimalen Reifegrad. Die jüngeren Reben (22 Jahre) mussten hingegen wegen Trockenstress zuerst gelesen werden. Bei diesen war die Traubenhaut zum Lesezeitpunkt noch relativ fest, was eine Extraktion der Farbstoffe und Tannine schwieriger macht. Die älteren Reben konnten in den günstigen Wetterbedingungen optimal ausreifen.

Fäulnis/Botrytis war kein wirkliches Thema. Die Zuckergehalte waren tendenziell sehr hoch.

Eine außergewöhnliche Beobachtung der Reife war das Phänomen, dass nicht nur zwischen den Lagen sondern selbst auf dem gleichen Rebstock die Traubenreife unterschiedlich war. Neben überreifen Trauben fanden wir auch frisch gereifte. Ich führe dies auf den Trockenstress während des Sommers zurück. Die Anpassung der Rebe an diesen anhaltenden Wassermangel kombiniert mit hohen Temperaturen hat offensichtlich dazu geführt, dass einige Fruchtanlagen in ihrer Entwicklung ‚pausiert‘ wurden und es bis zur Lese nicht einem vollständigen Ausgleich kam.

## **Lese**

Die Herausforderung bestand darin den richtigen Lese-Zeitpunkt für die einzelnen Lagen auszumachen:

- ungewöhnliche Diskrepanz zwischen ‚technischer‘ Reife (das Säure-Zucker – Verhältnis) und physiologischer/phenolischer Reife (Aromen)  
Während sich aus den Analyseergebnisse der Trauben mit hohen Zucker- und niedrigen Säuregehalten bereits eine Vollreife ablesen lies, konnte auf der Parzelle diese Reife an den Trauben geschmacklich (phenolische Reife) nicht nachvollzogen werden. Die Traubenhaut war oft noch sehr fest und ledrig was eine Extraktion der Geschmacksstoffe sehr schwierig macht. Die phenolische Reife kam mit deutlicher Verzögerung.
- Terroir bedingte Reifeunterschiede  
Drainage und Wurzelgesundheit sind entscheidend für die Wasserversorgung der Reben - auch bei Trockenheit! So hat das Terroir auch in klimatisch günstigen Jahren einen wichtigen Einfluss auf die Rebengesundheit und Qualität. Flach wurzende Gewächse (selbst Bäume) kamen mit der Trockenheit nicht zurecht. Den Reben mit gesundem Wurzelwerk auf den durchlässigen Standorten ist das Wasser nicht ausgegangen.
- Rebenalter bedingte Reifeunterschiede  
Neben Schnitzeitpunkt und Lage hatte das Alter der Reben einen enormen Einfluss auf den Reifeverlauf. Die älteren Reben konnten sich 2022 viel Zeit lassen.

Bedingt durch Hitze und Trockenheit in der Traubenfüllungsphase, blieben besonders die Trauben der Cabernet Sauvignon sehr klein. Verhältnismäßig wenig Fruchtfleisch und Saft sind das Ergebnis - besonders bei den anfälligeren jüngeren Reben. Im Most ändert sich

dadurch das Verhältnis der Anteile von Traubenhaut und Saft. Schon das erhöht die Extraktanteile - Farbstoffe und Tannine.

Im Verlauf der Lese gab es etwas Regen über drei Tage. Dieser half besonders den Cabernet Sauvignon Trauben durch die letzte Reifephase. Diese Lese 2022 war ein Spaziergang. Es ging über drei Wochen ohne Pannen und mit reichlich Pausen.

Die Erntemenge 2022 ist sehr klein!

### **Extraktion**

Die Extraktion des 2022ers brachte sehr schnell sehr gute Ergebnisse. Die intensive Färbung und eine prägende Struktur der Weine zeigte sich sehr früh. Im Verlauf der Extraktion entwickelten sich die verschiedenen Lagen in den Tanks ebenso unterschiedlich wie draußen in den Rebanlagen. Hierbei ergaben sich auch wieder Extreme. Die einfacheren Lagen waren sehr unkompliziert und ließen sich zügig vinifizieren.

Die durchweg hohen Zuckergehalte wurden unterschiedlich schnell umgesetzt. Daraus ergaben sich unterschiedliche Extraktionszeiten. Entsprechend wurde die Extraktion angepasst.

In der frühen Phase der Extraktion zeigten einige Lagen Noten von schwarzer Schokolade. Das war ungewöhnlich und deutet normalerweise auf Oxidation hin. Da ich die Extraktion unter vollkommenen Luftabschluss mache muss diese Oxidation bereits vor der Lese in den Trauben stattgefunden haben. Dazu könnte durch die aggressive Trockenheit (fehlende Niederschläge und hohe Temperaturen) gekommen sein. Die ‚Schokoladennoten‘ waren gegen Mitte der Extraktion ‚verarbeitet‘; dafür hat offensichtlich der Sauerstoffmangel im Tank gesorgt.

Vor allem die Cabernets und einige Merlots zeigten in der frühen Phase der Extraktion Aromen von exotischen Früchten und Bananen. Dies deutet eine zögerliche/lange Traubenreife an.

Die Mess- und Analysewerte zeigten in der frühen Phase der Extraktion sprunghafte Veränderungen. Zuckerwerte stiegen zu Anfang der Extraktion an, obwohl die Fermentation schon begonnen hatte. Auch dies deutet auf ausgetrocknete Beeren hin. Die Gehalte an flüchtigen Säuren stiegen sehr früh an. Dies deutet auf Aktivitäten verschiedener Mikroorganismen hin, es bestand die Gefahr von Fehlgärungen. Das machte die Fermentation nicht einfacher führte jedoch früh zu sehr komplexen Aromen-Konstellationen. Erstaunlich war die Frische und das Säurespiel in sämtlichen Lagen, was bei einem so Reifen Jahrgang zunächst nicht erwartet wurde. Hier zeigt sich ein unerwarteter Vorteil des unterschiedlichen Reifeverlaufs der Trauben.

Die Apfel-/Milchsäure-Fermentation kam bereits sehr früh im Verlauf des letzten Drittels der alkoholischen Fermentation in Gang; das obwohl die Apfelsäuregehalte sehr niedrig waren. Da sich beide Prozesse gegenseitig behindern, verlängerte dieser Umstand die Extraktionsprozesse zusätzlich. Die perfekte Reife und ebenso die Traubengesundheit ergaben eine außerordentlich intensive Färbung des Mostes. Obwohl die Säuregehalte sehr niedrig sind, ist der Saft alle andere als langweilig. Hohe pH-Werte erhöhten die Gefahr von Brettanomyces Infektionen; hier war besondere Vorsicht angebracht. Gegen Ende der Extraktion sollte es bei den sehr guten Lagen zäh werden. Mit der ‚Ecoulage‘ (Saftabzug und

Pressen) des Tresterhutes wurde nach 6 Wochen angefangen, ohne dass in allen Lagen die alkoholische Fermentation vollständig abgeschlossen war.

Es ergeben sich paradoxe Entwicklungen:

- sehr frühe, einfache und spontane malo-laktische Fermentation trotz sehr niedriger Apfelsäuregehalte
- ungewöhnlich hohe pH-Werte bei geschmacklicher Säurepräsenz

Nachdem der Zucker restlos vergoren war, konnten die tatsächlichen Säuregehalte/pH-Werte bestimmt werden. Die teilweisen hohen pH-Werte erforderten Korrekturmaßnahmen um eine Stabilität der Weine während des Ausbaus sicher zu stellen:

- Assemblage vor dem Ausbau
- Zusatz von Weinsäure zwischen 70 und 85 g je Hektoliter

Die Vinifikation des 2022er Jahrgangs verlangte mir sehr viel ab und ging über drei Monate! Es sind nun mal natürliche Prozesse – und es war spannend.

Die letzten Chargen konnten erst im April in die Barriques gefüllt werden.

Dieser Jahrgang macht klar, dass der Klimawandel den Weinbau noch vor diverse Herausforderungen stellen wird.

Es ergeben sich Schwierigkeiten und Entwicklungspotentiale.