



Potenzial für die Großen Un avenir dans la Cour des Grands

Bordeaux und Bordeaux Supérieur sind Wein-Riesen mit globaler Bedeutung. Wie steht es um Image und Profil in Deutschland? Welche Chancen und Herausforderungen bietet der Markt? Zeit für eine Diskussionsrunde mit Branchenprofis und Produzenten.

Les Bordeaux – Bordeaux Supérieur font partie des appellations incontournables au niveau international. Quelle image ont-ils et comment se positionnent-ils sur le marché allemand ? Quelles sont les opportunités et les perspectives sur ce même marché ? Autant de sujets à débattre avec les professionnels du vin et les producteurs.

Fast 60.000 Hektar Rebfläche, über 5.000 Mitglieder, mehr als 80 Jahre Geschichte: Schon die reinen Zahlen der regionalen AOPs Bordeaux und Bordeaux Supérieur beeindruckt. Einer wachsenden Beliebtheit auf Zukunftsmärkten wie China und Singapur stehen derzeit allerdings auch Einbußen in den klassischen Exportländern Deutschland, Niederlande oder Großbritannien gegenüber. Mit Aktivitäten wie dem Salon auf der ProWein in Düsseldorf, Sommelier-Wettbewerben oder einer Präsenz auf der Londoner Fachmesse SITT, ergänzt durch weitreichendes Marketing im Internet arbeitet das Syndicat Bordeaux und Bordeaux Supérieur daran, auch in diesen Schwerpunktnationen wieder an Boden zu gewinnen.

Ein Schlüssel ist dabei neben Endverbraucher-Events auch der direkte Austausch mit Profis, und so traf sich Mitte Oktober in Münchens Wein-Hotspot Grapes eine Runde aus Fachhändlern, Großhändlern, Bio-Spezialisten und Sommeliers mit Produzenten und Vertretern der AOPs, um den Status quo sowie Hürden, Potenziale und Zukunftsperspektiven zu diskutieren.

Presque 60 000 hectares de vignes, plus de 5 000 adhérents, plus de 80 ans d'histoire. A eux seuls, les chiffres des AOP régionales Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont déjà impressionnants. Toutefois, la popularité croissante de ces appellations sur des marchés d'avenir comme la Chine ou Singapour est actuellement contrebalancée par un fléchissement des ventes dans les pays traditionnellement importateurs que sont l'Allemagne, les Pays-Bas ou la Grande-Bretagne. En participant à des événements comme le salon ProWein à Düsseldorf, à des concours de sommellerie ou au salon SITT, à Londres, ainsi qu'au travers d'une vaste campagne marketing sur Internet, le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur s'emploie à regagner du terrain également dans ces pays prioritaires.

Die Teilnehmer der ersten Frankreich-Runde: Les participants à la Frankreich Runde :

Jochen Benz (Restaurant Atelier****)
Annemarie Machacek (Weinladen Machacek)
Nazrul Sandmann (VollCorner VINO)
Andreas Slepitzka (Gebrüder Volkhardt KG)
Stéphane Thuriot (Restaurant Königshof*)
Cathrin Trost (Geisels Weingalerie)
Stefan Grabler (Grapes)

Eva Jung (Cheval Quancard SA)
Héloïse Pacaud (Terre de Vignerons)
Nicolas Boissonneau (Vignobles Boissonneau)
Florian Reyne (Verband Bordeaux und Bordeaux Supérieur)

Christoph Nicklas, Meininger Verlag
Denis Abraham, Business France



Parallèlement aux manifestations destinées aux consommateurs, un des éléments clés est ici l'échange direct avec les professionnels. C'est ainsi qu'à la mi-octobre, un groupe réunissant cavistes, grossistes, spécialistes du bio et sommeliers a rencontré des producteurs et des représentants des AOP au Grapes, haut lieu munichois du vin, afin d'évoquer ensemble le statu quo ainsi que les obstacles, les potentiels et les perspectives futures.

Dès le début, une évidence s'est dessinée : les AOP régionales sont non seulement vastes, mais aussi extrêmement variées, ce qui explique l'existence de nombreuses méthodes permettant de les appréhender. Jochen Benz, sommelier à l'Atelier, unique restaurant trois étoiles de Munich, a ainsi d'emblée souligné que les vins d'AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur avaient tout à fait leur place dans ce segment très haut de gamme. « Les grands noms ne sont pas toujours incontournables quand on parle de Bordeaux. Je travaille actuellement sur des événements de grande envergure, pour des banquets ainsi que sur des accords mets-vins avec des Bordeaux blancs et rouges, et les hôtes acceptent ces vins sans problème. Par ailleurs, on y trouve aussi son compte en termes de prix. »

Bereits zu Beginn wurde klar: Die regionalen AOPs sind nicht nur groß, sondern auch enorm vielfältig, was jede Menge unterschiedliche Erfahrungen und Positionen mit sich brachte. So machte Jochen Benz, Sommelier im Restaurant Atelier, Münchens einziger Drei-Sterne-Adresse, gleich eingangs deutlich, dass es auch in diesem Spitzen Segment Platz für die Bordeaux- und Bordeaux-Supérieur-Weine gibt. „Es braucht bei uns nicht immer große Namen, wenn es um Bordeaux geht. Ich arbeite aktuell sowohl bei größeren Events, im Bankettbereich als auch in der Weinbegleitung des Menüs mit weißem und rotem Bordeaux und die Gäste nehmen das sehr gut an. Auch von der Kalkulation her machen diese Weine Spaß“, schilderte der Sommelier. Das sehr gute Preis-Leistungs-Verhältnis befanden auch die Fach- und Großhändler als absoluten Pluspunkt. So berichtete etwa Annemarie Machacek, seit knapp 20 Jahren mit ihrer eigenen Weinhandlung aktiv: „Wir importieren viel direkt und haben in Sachen Bordeaux und Bordeaux Supérieur von Anfang an viel Verlässlichkeit und Qualität bei attraktiven Preisen erlebt. Rund ein Drittel unseres gesamten Bordeaux-Sortiments sind AOP-Weine, wir wechseln hier das Angebot bewusst oft, damit es für den Kunden spannend bleibt. Gerade Bordeaux Rosé verkauft sich momentan beispielsweise super.“ Cathrin Trost, Leiterin von Geisels Weingalerie,

rie und ausgebildete Sommelière mit Sterne-Erfahrung, kennt sowohl die Gastro- als auch die Fachhandelsseite und betonte, wie intensiv der Wettbewerb für die regionalen Bordeaux- und Bordeaux-Supérieur-AOPs sei: „Wir haben von rund 400 Bordeaux-Positionen ca. zehn Weine mit der regionalen Appellation als Absender. Diese haben dann aber im Verkauf durchaus Möglichkeiten, zu überzeugen, denn in ihrer Preisspanne von 8 bis 20 Euro im Regal müssen sie sich vor keiner Konkurrenz verstecken.“

Weite Bordeaux-Welten

Außer der qualitativen Stärke in ihrem Preisbereich gab es auch für einen zweiten Aspekt viel Lob: die immense Vielfalt der AOP-Weine. Vom hochwertigen Crémant de Bordeaux über Rosé und Clairet bis zu den jung trinkbaren Bordeaux Rouge oder Bordeaux Supérieur Rouge für etwas längere Flaschenreife. Und speziell für Bordeaux Blanc sehen Händler wie Gastronomen gute Erfolgchancen auf dem deutschen Markt. „Deutschland ist ein Weißweinland. Natürlich gibt es da viel Wettbewerb, aber gerade Sauvignon ist nach wie vor in und hier könnten die weißen Bordeaux viel stärker sein.“, erklärte der gebürtige Franzose Stéphane Thuriot, der als Sommelier im Restaurant Königshof mit rund zehn Bordeaux-AOP-Positionen arbeitet.

Einig waren sich Händler, Sommeliers und Winzer in einem Punkt: „Bordeaux AOP muss auf jeden Fall verständlich bleiben“, sprach Eva Jung vom Weingut und Handelshaus Cheval Quancard für alle Teilnehmer. „Diese Verständlichkeit muss man noch etwas stärker bewerben. Bei uns im Ladengeschäft sind Kunden oft erst einmal überrascht, wenn der Name Bordeaux fällt und es dann um einen Preisbereich von 8 bis 15 Euro geht. Das



Bordeaux und Bordeaux Supérieur umfassen knapp 60.000 Hektar Rebfläche

a souligné combien la concurrence était intense pour les AOP régionales Bordeaux et Bordeaux Supérieur. « Sur environ 400 références bordelaises, nous avons une dizaine de vins d'appellations régionales. Mais à la vente, ceux-ci ont de bonnes chances de tirer leur épingle du jeu, car dans leur fourchette de prix, entre 8 et 20 euros en rayon, ils n'ont pas à se cacher de la concurrence ».

Les vastes mondes du Bordelais Outre l'atout qualitatif des vins AOP dans leur segment de prix, un deuxième aspect a été amplement salué : leur immense variété, allant des excellents Crémants de Bordeaux, en passant par les rosés et clairets, jusqu'aux Bordeaux Rouge à boire jeunes et aux Bordeaux Supérieur rouges à garder un peu plus longtemps en bouteille. Quant aux Bordeaux blancs, cavistes comme restaurateurs leur prédisent de bonnes chances de succès sur le marché allemand. « L'Allemagne est un pays de vin blanc. Alors bien sûr la concurrence est grande, mais ici, la vogue du Sauvignon ne faiblit pas, et les Bordeaux blancs pourraient avoir beaucoup plus de succès », a expliqué le Français Stéphane Thuriot, qui travaille comme sommelier au restaurant Königshof avec une dizaine de références en AOP Bordeaux.

Il est un point sur lequel distributeurs, sommeliers et viticulteurs sont tombés d'accord. Comme l'a déclaré Eva Jung (propriétaire négociant Cheval Quancard) au nom de tous les participants, « l'AOC Bordeaux doit en tout cas rester accessible, compréhensible. » Et Andreas Slepitzka, de Volkhardts Wein, commerce de vins en gros et en détail à Munich, a résumé : « Cette accessibilité doit même être davantage mise en avant. Les clients qui viennent dans notre boutique sont souvent surpris lorsqu'ils entendent le nom de Bordeaux et qu'on leur annonce ensuite un prix situé entre 8 et 15 euros. Le terme de Bordeaux en lui-même génère encore un certain respect et une idée de prix relativement élevés chez de nombreuses personnes intéressées par le vin. On peut y remédier avec un packaging et une identité de marque modernes, un peu moins traditionnels ».

Wort Bordeaux an sich sorgt bei vielen Wein-Interessierten zunächst immer noch für Respekt und höhere Preisvorstellungen. Was hier helfen kann, ist eine moderne, etwas weniger traditionelle Aufmachung und Markencharakter“, resümierte Andreas Slepitzka von Volkhardts Wein. Wie dieser moderne Ansatz optisch und stilistisch aussehen kann, zeigten z. B. Héloïse Pacaud-Valade vom Erzeugerzusammenschluss Terre de Vignerons mit dem „Le Petit Baigneur“ und Nicolas Boissonneau (Vignobles Boissonneau) mit einem reinsortigen Merlot (siehe Tasting-Kasten), der ökologisch erzeugt wurde – eine Entwicklung, die innerhalb der großen AOP an Bedeutung gewinnt. „Das ist für unsere Kunden enorm wichtig, denn viele Fragen aktiv nach, ob es denn auch aus Bordeaux mehr Bio-Qualitäten gibt“, stellte Sommelier Nazrul Sandmann klar, der sich um das Weinangebot der VollCorner-Biomärkte kümmert. Ob Preis-Leistungs-Verhältnis, Vielseitigkeit, Design oder Bio-Tendenzen: Bordeaux und Bordeaux Supérieur sind gut aufgestellt, um auch in Deutschland weiter zu begeistern.

Des exemples de la façon dont cette approche moderne peut s'exprimer aux niveaux visuel et stylistique ont notamment été donnés par Héloïse Pacaud-Valade, de l'union de caves Terre de Vignerons, avec « Le Petit Baigneur », et Nicolas Boissonneau, des Vignobles Boissonneau, avec un Merlot monocépage (voir encadré « Dégustation») issu de l'agriculture biologique — une évolution qui gagne du terrain dans les grandes AOP. « C'est extrêmement important pour nos clients, qui sont nombreux à nous demander s'il existe davantage de vins bio en provenance de Bordeaux », a souligné le sommelier Nazrul Sandmann, responsable de la gamme de vins des magasins bio VollCorner.

Qu'il s'agisse de rapport qualité/prix, de diversité, de packaging ou de la tendance du bio, pas de doute : les grandes AOP Bordeaux et Bordeaux Supérieur sont bien placées pour continuer à enthousiasmer les Allemands.

BORDEAUX-VIELFALT IM TASTING – DIE FAVORITEN DER REDAKTION:

Abel de Lateyron, AOP Crémant de Bordeaux
feine Reife, hefige Würze, etwas Karamell, Apfeltarte; griffig-trocken, zarte Salzigkeit.

Belle maturité, notes de levure, de caramel et de tarte aux pommes, douceur salée

2017 Cheval Quancard Réserve AOP Bordeaux Blanc
intensiver Duft mit präsender Holzwürze, dazu Exotik und Kräuterwürze vom Sauvignon; saftig-dicht, funktioniert solo, bringt aber auch als Speisebegleiter genug Stoff.

Nez intense avec présence de bois, notes exotiques et d'herbes du Sauvignon, peut être bu seul ou durant un repas

LES FAVORIS DE LA RÉDACTION :

2017 Le Petit Baigneur AOP

Bordeaux Blanc
saftiges helles Kernobst, dezente Würze, etwas Zitrusfrische; saftig und leicht, perfekt für die Terrasse.

Notes fruitées, fraîcheur citronnée, belle rondeur accompagnée de légèreté, parfait pour déguster en terrasse

2015 Château de la Vieille Tour Réserve Tradition AOP Bordeaux Supérieur
satt, offene, aber nicht zu opulente rote Frucht, feine erdige Würze, Kakao und Tabak; saftig-straft, stabiles Tannin, schöne Säurefrische.

Belle présence de fruits rouges, présence de terreau, notes de cacao et de tabac, rond et léger à la fois