

Reportage: Gérard Depardieu

Werkschau im Ritz

Bernard Magrez, Chef von William Pitters, Besitzer des renommierten Château Pape-Clément und einer der größten Reblandbesitzer Frankreichs, ist inzwischen besser bekannt als der Mann, der mit Gérard Depardieu Wein macht. Etwas zu Unrecht, denn er ist selbst weltweiter Unternehmer in Sachen Wein und vor allem Erzeuger mehrerer "Garagen-Crus". Ihm gehören weltweit 1 960 Hektar und 32 Güter – nicht aus Sammlerinstinkt, sondern "vor allem, um die Methoden der anderen kennen zu lernen und dem Liebhaber das Beste zu bieten, was in jedem Terroir möglich ist." Mit Gérard Depardieu verbindet ihn seit 2001 eine geschäftliche und freundschaftliche Beziehung.

Im feudalen Pariser Ritz stellte Bernard Magrez im April mit dem Filmstar (und Preisträger des Meininger Awards Excellence in Wine & Spirit als Wein-Botschafter des Jahres 2005) seine komplette 2004er Kollektion vor. Wir haben fast alle Weine verkostet. Hier stellen wir Ihnen die Crus von Gérard Depardieu vor. Zurzeit ist uns für diese Weine kein Importeur in Deutschland bekannt; Informationen über Bernard Magrez, ☒ 00 33-5 57 26 38 34 (Château Pape-Clément). Die Preise liegen bei 50 bis 80 Euro. Alle Weine können Sie natürlich in Depardiens Restaurant La Fontaine Gaillon in Paris probieren, Adresse siehe [weinwelt!](#)

Cuvées d'Exception Bernard Magrez mit Gérard Depardieu

2004 Confiance Premières Côtes de Blaye AOC

2 Hektar, 95 % Merlot, 5 % Malbec

tiefe Nase von Vanille, Beeren und Tabak, mollige Art, weich und rund am Gaumen wie ein moderner Australier, perfekt gemacht und recht konzentriert, üppig und großzügig **

2004 Ma vérité "Ma vigne en Haut-Médoc" Haut-Médoc AOC

2 Hektar, 50 % Cabernet, 40 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot

sehr angenehme, vom Holz geprägte Nase (Vanille-Typ) mit sehr viel kühler Würze und guter Säure, wirkt schlank und zart gebaut, tolle Finesse und mit zarter Vanillenote im Abgang, ist doch wahr! **_***

2004 Le Bien décidé Côteaux du Languedoc AOC

3 Hektar, 30 % Syrah, 40 % Carignan, 30 % Grenache

animalisch angehauchte Barrique-Nase, Aromen von Eselshaut und schwarzen Kirschen, spannungsvoller, uriger Südfranzose mit Schmelz, ein Individuum, der nicht jedem gleich gut gefallen wird (gut so!) ***

2004 Référence "Ma Terre du Languedoc" Vin de Pays d'Oc

3 Hektar, 60 % Merlot, 40 % Cabernet

Nase erinnert an Most und gekochte rote Früchte, Waldbeeren, viel Kohlensäure, wirkt wie ein Beaujolais mit Übergewicht, ist wahrscheinlich noch zu frisch gefüllt, daher keine Wertung

2004 Spiritus Sancti Toro DO, Spanien

4,2 Hektar, 100 % Tinto de Toro

hoch konzentrierte Nase, die an Röstbrot, Schmorfleisch und Beeren erinnert, sehr dichter Saft mit etwas mostigen Aromen und kräftigen, markanten Holzlinien, noch schwer zugänglich, ein Wein zum Beißen, der noch Zeit und Luft braucht ** (***?)

2004 Sine nomine Priorat DO, Spanien

5 Hektar, 64 % Carignan, 20 % Grenache, 8 % Merlot, 8 % Cabernet

duftet fein nach Datteln und eingelegten roten Früchten, vielschichtig und würzig (Beeren, Vanille, Leder ...), geschliffenes Tannin bei lebendiger Säure, hat Rückgrat und Struktur, ohne schwerfällig zu wirken, moderner Priorat-Typ ***

2004 Mi diferencia Mendoza, Argentinien

1,2 Hektar, 100 % Malbec

viele Noten von Mokka, Kaffee, Schoko, eingelegten Pflaumen, durchgängig, wirkt aber ein wenig phantasielos gemacht, modern-süßliche Pflaumenfrucht, wo ist da der Unterschied? * bis **

Weine von Gérard Depardieu, Château de Tigné

Für diese Weine gibt es einen Importeur:

Jules Muller & Fils

☒ 0 68 05-911 17-22

Fax 0 68 05-91 17-20

jmfwein@t-online.de

Die neuen Jahrgänge, auf die der Importeur Ende April noch wartete, konnten leider noch nicht verkostet werden. Die Preise liegen zwischen 6 und 15 Euro – wesentlich erschwinglicher als die Garagenweine!

Wir bemühen uns, die Verkostungsnotizen und Preise so bald wie möglich nachzureichen!