

Inhalt

- 5 Der Autor Jean Lenoir**
6 Der Fachmann hat das Wort
- 12 Ursprung und Einordnung der Aromen des Weines**
Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen
- 18 Der Geruchssinn**
Unterschiedliche Wahrnehmungen: Geruch, Aroma, Flavour
- 21 Wie lernt man, ein Aroma zu erkennen?**
Unsere Auswahl von 54 Aromen
“Le Nez du Vin”, ein Übungsinstrument
- 24 Wie lernt man, einen Wein zu verkosten?**
Beschreibung des Geruchs eines Weines
(nasale Geruchswahrnehmung)
Beschreibung der Aromanoten im Mund
(retronasale Wahrnehmung)
- Drei Zugänge zur Degustation:**
- 26 Von der Rebsorte zum Aroma**
Die berühmtesten Rebsorten der Welt
- 34 Vom Weinberg zum Aroma**
Die wesentlichen Aromen der weltweiten Anbaugebiete
- 66 Vom Aroma zum Wein**
Aromen als Wegweiser zu den Weinen der Welt
- 92 Die 54 Aromen**
Beschreibung der 54 Aromen

Der Autor Jean Lenoir

Meine Wiege stand in Burgund, der Heimat des Weines. In meiner Familie nahm der Wein von jeher einen besonderen Platz ein. Da gab es den "normalen Tischwein": Er war tiefrot und unvergesslich fruchtig. Da ich oftmals in den Keller geschickt wurde, um ihn mit dem Weinheber vom Fass abzupfen und in Krüge abzufüllen, habe ich schon sehr jung seinen Geschmack kennen gelernt. Früh kostet, wer ein Kenner werden will!

Mit diesem Buch möchte ich dem geschätzten Leser etwas von meiner Liebe zum Wein vermitteln, die mir das Vertrauen vieler Freunde einbrachte. Stets ließ ich sie an meinen Entdeckungen teilhaben, bis mich einer von ihnen, der Maler Henri Cueco, eines Tages darauf brachte, diese Leidenschaft noch mehr Menschen zuteil werden zu lassen. Mein Anliegen ist seither, den Wein zu einem Kulturgut zu machen, der Musik oder der Malerei ebenbürtig. So rief ich 1978 im Kulturzentrum von Chalon-sur-Saône den ersten Kurs zur Einführung in die Kunst der Weinverkostung ins Leben. Daraus hat das Interesse an Geschmack und Geruch des Weines eine Eigendynamik entwickelt. Um in meiner Zuhörerschaft die unerlässliche Neugier auf Düfte zu erwecken und sie beim Wiedererkennen der vom Wein verströmten Aromen zu unterstützen, habe ich mich von einem anderen Künstler, David Spoerri, leiten lassen und in Anlehnung an sein Konzept des Objekt-Buches vorliegendes "Le Nez du Vin" geschaffen.

Dieses Werk aus Sprache und Düften soll Fachleuten wie Laien das gesammelte Wissen um die Aromen erschließen, die den Weinen ihre jeweilige persönliche Note verleihen. Das Experiment war überzeugend: Mit "Le Nez du Vin" besitzen alle Liebhaber des edlen Rebensaftes einen gemeinsamen Wortschatz. Ein Dialog ist nunmehr möglich.

Ich möchte, dass diese Begegnung mit der Welt der Düfte das Tor zu Ihrer eigenen Erlebniswelt aufstößt. Gibt es etwas Wirksameres als einen bestimmten Geruch, um sich in seiner Kindheit wiederzufinden, alles lebt wieder auf. In diesem Buch finden Sie ein umfangreiches Verzeichnis der Aromen französischer und internationaler Weine, das Sie mit Ihren eigenen Erkenntnissen vervollständigen mögen.

Ich habe einige Grundbegriffe der Önologie hinzugefügt und hoffe, mit diesem wissenschaftlichen Aspekt niemanden zu verschrecken. Im Gegenteil wünsche ich mir, dass Sie der Wissenschaft den ihr gebührenden Stellenwert einräumen, denn schließlich hängt der Geschmack nicht zuletzt von der chemischen Zusammensetzung der verwendeten Trauben, von der Technik der Weinherstellung sowie von der Lagerungsmethode ab.

Auf den folgenden Seiten äußern sich Menschen, denen ich zu Dank verpflichtet bin: Geschmackspioniere und Wegbereiter der Weinverkostung.

Sie nehmen zu dem vorliegenden Werk Stellung, das genau genommen ein "Enkelkind" ihrer Forschungen ist.

Der Fachmann hat das Wort

Emile Peynaud (1912-2004), Dr. Ing., Verfasser von *Traité d'œnologie, Connaissance et Travail du Vin, Le Goût du Vin*

Dem ersten Eindruck nach gehört der Geruch des Weines in die Kategorie des Unbeschreiblichen. Wie soll es gelingen, einen Duft in Worte zu fassen? Geht man das Problem auf streng rationale Art an, versucht man zuerst die Intensität oder den Umfang des Geruchs, seine Nuancen und seine Qualität zu erfassen. Danach, ein schwierigeres Unterfangen, versucht der Weinverkoster in einer konzentrierten Prüfung durch kurzes, mehrmaliges Einatmen, durch intensives Riechen, ja durch Schnüffeln, eine Folge von Duftnoten zu erkennen; Düfte, die an eine bestimmte Blume, eine Frucht, eine Holzart usw. erinnern. Der Weinverkoster gibt sich seiner Vorstellungskraft hin und spielt mit Erinnerungen und Vergleichen.

Solange es um die Beurteilung allgemeiner Qualitätsmerkmale wie Intensität oder angenehme Wirkung eines Geruchs geht, bereitet die Sprache keine großen Schwierigkeiten. Fällt das Urteil eindeutig aus, so finden sich die entsprechenden sprachlichen Ausdrücke wie von selbst. Sobald aber ein Aroma oder Bukett nicht beurteilt, sondern beschrieben werden soll, wenn es darum geht, das Geruchsempfinden in Worte zu fassen und anderen zu vermitteln, so bemerken wir alsbald, dass uns die Worte fehlen. Dabei ist der Geruchswortschatz noch reicher als der Geschmackswortschatz. Unsere Schwierigkeiten, Geruch sprachlich zu beschreiben, erklären sich vielmehr durch die komplexen, feineren, weniger bestimmten Empfindungen, die der Geruch in unserer Nase auslöst. Diese Vielschichtigkeit des geruchlichen Eindrucks erschwert es uns, die passenden sprachlichen Ausdrücke zu finden. Der Duft eines Weines im Glas und seine aromatische Entfaltung im Mundraum sind bekanntlich zwei Aspekte ein und derselben Zusammensetzung von flüchtigen, duftenden Substanzen. Tatsächlich ergänzen sich die direkt über die Nase und die indirekt über den Nasenrachenraum wahrgenommenen Geruchsempfindungen. Erstere erlauben durch wiederholtes Riechen eine längere Prüfung.

In beiden Fällen benutzt man dasselbe Vokabular, merkt jedoch an, ob es sich um den direkten oder indirekten Geruchsweg handelt.

Der Wohlgeruch eines Weines bedingt seine Qualität. Von einem Wein mit angenehmem, harmonischem Duft sagt man, er sei fein und edel. Mit Finesse bezeichnet man alle Eigenschaften, die einen Qualitätswein ausmachen. Ein feiner Wein besticht durch "die Köstlichkeit seiner Fülle, die Anmut des Buketts, die Klarheit von Geschmack und Farbe sowie die Ausgewogenheit aller Komponenten". Die Finesse eines jungen Weines zeichnet sich durch das Aroma von Blumen und reifen Früchten aus. Daher auch die Bezeichnungen "blumig" und "fruchtig".

Wie lässt sich also ein Duft beschreiben? Als einzige Methode bietet sich der Vergleich mit einem schon bekannten Duft an, der dem gesuchten ähnelt. Das Reich der Düfte ist so vielfältig, dass sich nicht immer ein dem gesuchten

Geruch genau entsprechendes Modell findet. Eine Ähnlichkeit genügt aber schon, um den Prozess des Erinnerns in Gang zu setzen.

Riechen kann man lernen, und als Lehrmeister empfiehlt sich entweder die Natur oder ein Parfumerhersteller. Wer sich in jungen Jahren, sei es aus Mangel an Neugier, sei es, weil sich dazu einfach keine Gelegenheit bot, nicht mit der Erkundung von Gerüchen befassen konnte, besitzt wahrscheinlich nur eine sehr begrenzte Palette an geruchlichen Bezugswerten, und es ist noch ein weiter Weg bis hin zum "Meisterriecher". Nach Düften muss gejagt werden, Nase voran zu jeder Jahreszeit, im Garten, auf dem Feld und auf der Heide: Ein Blatt zerreiben, eine Blume beschnuppern, eine Beere zerdrücken, seine Nase in Gewürzdosen stecken, an den Küchenkräutern schnuppern, an den Heilpflanzen in der Apotheke, den Essenzen in der Brennerei riechen, den Duft von Rasierwasser und Seife einatmen, und schließlich eine schöne Frau an ihrem Parfum erkennen.

Mit seiner Auswahl von 54 Weinaromen bietet sich das von Jean Lenoir vorgelegte Werk als ein wertvolles Arbeitsinstrument für die Schulung des Geruchssinns und des Geruchsgedächtnisses an.

Le Nez du Vin 54 Aromen © 1981 Erstausgabe

Jacques Puisais, Önologe, Ehrenpräsident der Französischen und der Internationalen Önologenvereinigung, Vizepräsident und Gründer des Französischen Instituts für Geschmacksforschung Seit vielen Jahren ist es Jean Lenoirs Bestreben, mit der ihn auszeichnenden Leidenschaft alle Feinheiten zu erfassen, denen wir im Wein begegnen. Sein Werdegang führte über eine lange Lehrzeit, in der er Dinge zu erfühlen und zu analysieren lernte und so zu deren Verständnis gelangte.

Uns allen ist bekannt, dass Hunderte von Bestandteilen für die endgültige Zusammensetzung des Weines verantwortlich sind. Von Jahr zu Jahr variiert diese Zusammensetzung, nicht zuletzt bedingt durch Klimaschwankungen. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, die Weinsprache zu verstehen und sich auf feste Grundlagen zu berufen. Jean Lenoir hat eine den Anforderungen entsprechende Lehrform entwickelt. In diesem Buch erfahren wir, wie er gelernt hat, seine Nase zielstrebig einzusetzen. Diese Erfahrungen kann nun jedermann nutzen.

Als Önologen müssen wir leider allzu oft feststellen, dass Wein gedankenlos verzehrt wird. Es ist, als würde jemand die Seiten eines Buches überfliegen, ohne die Aussage des Autors wahrzunehmen. Es ist höchste Zeit, dass die Kultur des Geschmacks bei uns gesellschaftsfähig wird. Dann werden die Früchte des Bodens nicht länger als bloße Kalorienspender in fest und flüssig eingeteilt und als Lieferanten von Energie und Vitaminen abgetan, sondern als reichhaltige und vielfältige Quelle von psychosensorischer Erfahrung wahrgenommen. Dank Jean Lenoir können wir Geschmack neu definieren. Für sein Spiel sind wir ihm zu Dank verpflichtet. Es verbindet Wort und Gebärde als wichtige Elemente für die persönliche Entwicklung.

Le Nez du Vin 54 Aromen © 1981 Erstausgabe

Aroma: Ursprung und Klassifizierung

In Weinen wurden über eintausend verschiedene Aromen festgestellt, und es ist nicht bekannt, wieviele es noch zu entdecken gibt. Die Vielfalt der Aromen rührt von der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung der Geruchsmoleküle her. Der aromatische Gehalt von Weinen ist im Allgemeinen sehr gering (ein Promill, das heißt durchschnittlich 1,2 Gramm Aromastoffe pro Liter Wein), und manche Aromabestandteile kommen nur als Spurenelemente vor und sind trotz des Einsatzes hochtechnisierter Analysemethoden kaum oder überhaupt nicht auszumachen.

12

“Der Duft eines Weines im Glas und seine aromatische Entfaltung im Mund sind zwei Aspekte derselben Komposition flüchtiger, duftender Substanzen. Tatsächlich ergänzen sich die direkt über die Nase und die indirekt über den Nasenrachenraum wahrgenommenen Geruchsempfindungen, aber die Analyse der erstgenannten lässt sich durch das Wiederholen der olfaktorischen Wahrnehmung verlängern. In beiden Fällen werden zwar dieselben Begriffe verwendet, aber im Kommentar werden sie separat behandelt.” Emile Peynaud

Bestimmende Faktoren

Rebe (Sorte und Alter der Stöcke)

Geologische Beschaffenheit des Wurzelbodens

Klima

Lage ("Terroir" - schließt die vorgenannten Begriffe teilweise mit ein)

Jahrgang

Anbau- und Zuchtverfahren (Schnitt, Weinlese usw.)

Methode der Weinherstellung

Ausbau, Abfüllung und Alterung auf der Flasche

Ein Wein kann auch aus verschiedenen "Cuvées" bestehen, die sich aus verschiedenen Rebsorten zusammensetzen, wobei diese Auswahl zum Ziel hat, die geschmacklichen und aromatischen Merkmale des Endprodukts zu optimieren.

Woher stammen die Aromen?

Welche waren bereits in der Traube vorhanden? Wie sind die anderen entstanden? Wissenschaftler haben sich aufgrund dieser Fragestellungen mit den so genannten Aromavorläufern befasst und eine Einteilung der Aromen nach ihrem jeweiligen Entstehen im Verlauf der Vinifizierung vorgenommen.

Die Aromavorläufer:

Die Entstehung einer Weinbeere beginnt mit der Bildung ihrer Blüte, die im Juni in der Knospe heranwächst. Sie gibt einen feinen Duft ab. Sobald sich die Frucht ausgebildet hat, werden die Kerne in deren Innern bis zum Abschluss ihrer Entwicklung darin geschützt untergebracht sein. Im Lauf der Zeit entwickeln sich in der Beere unter der Einwirkung von Witterung und Sonnenbestrahlung Aromavorläufer, die nach und nach eingelagert werden. Dabei handelt es sich um wasserlösliche Moleküle. Sie besitzen keinen Eigengeruch, somit ist das Aroma nicht frei, nicht "zugänglich". Sie bestehen aus einer mit einem kleinformatigen Kohlehydrat verbundenen Aromafraktion.

Ein Enzym (ein in der Weinbeere enthaltenes Protein) löst eine Reaktion aus und gibt das Aroma frei). Diese Art der Aromarentwicklung aus Aromavorläufern findet bei der alkoholischen Gärung und später während des Ausbaus statt.

Neben diesen Aromen aus Vorläufern werden andere primäre (varietätsgebundene) Aromen während der Lesens der Beeren frei. Später entwickeln sich während der alkoholischen und der Milchsäuregärung weitere, so genannte Präfermentations- oder Sekundäroromen. Während des Ausbaus und der Flaschenlagerung des Weines schließlich entstehen neue Moleküle, die so genannten Postfermentations- oder Tertiäroromen. Diese Einteilung der Wein-aromen in Primär-, Sekundär- und Tertiäroromen soll nicht als akademisch betrachtet werden, da ein und dasselbe Aroma unterschiedlichen Ursprungs sein kann. So kann das Rosenaroma zum Beispiel durch Primärmoleküle wie das β -Citronellol im Zusammenspiel mit anderen, sekundären Ursprungs, ausgelöst werden, wie dem gärungsbedingten Phenylethylalkohol. Gemeinsam tragen sie zur finalen Rosennote bei.

Auf dem Weg zur Weinverkostung: Von der Rebsorte zum Aroma

Der Wein bezieht sein Erbe von dem Rebstock, der die Trauben getragen hat. Jeder Rebstock besitzt der jeweiligen Sorte innewohnende Eigenschaften. Die Rebe ist ein lebendiges Wesen, unterliegt somit den verschiedenartigsten Einflüssen und verändert sich beim Altern. Ein Wein kann aus den Trauben einer einzigen Rebsorte hergestellt werden, aber auch aus einer Zusammensetzung (Assemblage) verschiedener Arten. Die Kunde von den Rebsorten ist eine eigene Wissenschaft: die Ampelologie.

Wein gehört zur Familie der Ampelidaceen, oder Vitaceen, einer botanischen Familie mit über eintausend Arten, die sich auf 14 noch existierende und 2 fossile Gattungen verteilen. Allein die Gattung *Vitis* wird wegen ihrer Früchte angebaut; sie umfasst 110 Unterarten, von denen jedoch nur eine einzige alle Qualitätsweine hervorbringt: *Vitis vinifera*, die so genannte "europäische" Rebe, die Urmutter aller großen Weine weltweit. *Vitis vinifera* verteilt sich auf mehrere Tausend Sorten, doch die meisten Weine entstammen einigen wenigen Rebsorten, die wir Ihnen hier vorstellen.

Weißweine

Albariño

Apfel, Weißdorn, Lindenblüte, Honig...

Diese Rebsorte aus Galicien wird in erster Linie im Gebiet von Rías Baixas angebaut. In Portugal wird damit unter der Bezeichnung Alvarinho ein erstklassiger Vinho Verde erzeugt. Sie ergibt sehr aromareiche trockene Weißweine mit dem feinen Duft weißer Blüten, mit einem Hauch von Honig und grünem Apfel.

Chardonnay

Zitrone, Grapefruit, Ananas, Honigmelone, Apfel, Birne, Mandel, Weißdorn, Lindenblüte, Honig, Weinhefe, frische Butter, geröstetes Weißbrot, geröstete Mandel, geröstete Haselnuss...

Chardonnay ist die berühmteste Rebsorte für Weißweine. Sie bildet die Grundlage der größten trockenen Weißweine aus Burgund, deren herausragenden Vertreter Namen wie Montrachet und Corton-Charlemagne tragen, zu denen aber auch die großen Chablis zählen. Diese Rebsorte findet auch bei der Herstellung der meisten Champagner Verwendung und sie ist der alleinige Bestandteil der Blanc-de-Blancs-Champagner.

Heutzutage wird die Chardonnay-Rebe weltweit angebaut und dient als Grundstoff für bemerkenswerte Weine in Spanien, Italien und Österreich, wo sie besonders delikater Herkunft. Auch im kalifornischen Napa Valley und in der Sonoma hat sich diese Rebsorte gut akklimatisiert. Gute Weine ergibt sie auch in Chile, Argentinien und Südafrika. Hervorragend sind ihre Weine auch in Australien und Neuseeland.

Die geschmackliche Feinheit der Chardonnayweine ist außerordentlich, dies gilt auch für die Aromenoten und den Abgang. Diese Weine altern auch besonders gut. Die Nase wird beherrscht von Haselnuss, Honig, Weißdorn und Akazienblüte, wobei diese Noten fast immer von etwas frischer Butter, Brioche oder geröstetem Weißbrot unterstrichen werden. Chardonnay weist manchmal frische Aromen von reifen Zitronen, von tropischen Früchten (Ananas) und in Australien auch von Honigmelone auf. Viele dieser Weine durchlaufen eine Milchsäuregärung, wodurch ihr Gehalt an

Butandion steigt und ein eindeutiges Nuss-Butteraroma hervorruft. Häufig erfolgt die Milchsäuregärung in Holzfässern und in Verbindung mit der Weinhefe, die regelmäßig hochgerührt wird: Das ist die so genannte Bâtonnage, die dem Wein auch ein mehr oder minder starkes Hefearoma verleiht.

Chenin

Zitrone, Apfel, Birne, Quitte, Lindenblüte, Honig, geröstete Haselnuss...

Chenin Blanc ist die für die Loire-Weißweine typische Rebsorte. Diese Rebsorte wird auch "Pineau de la Loire", "Pineau d'Anjou" und – in Südafrika – Steen genannt. Diese Sorte besitzt alle Eigenschaften der weißen Trauben und erbringt, je nach Zuckergehalt, Jahrgang und Lage, trockene bis säuerliche oder auch liebliche bis lang haltbare likörartige, und sogar Perlweine oder Sekt hervor.

In Frankreich kommt Chenin hervorragend zur Geltung. Hier werden aus dieser Traube sehr elegante, kräftige und würzige, delikate bis feine und golden schillernde Weine hergestellt. Jung schmeckt der Wein Durst löschend nach Apfel und frischer Quitte. Likörartig ergibt die Traube prachtvolle und ölige Weine, die im Mund ein delizioses Aroma von Honig, Akazien- und Lindenblüte sowie Quittengelee verbreiten.

In Vouvray in der Touraine werden daraus trockene, halbtrockene und liebliche Weine gewonnen, die in mittelmäßigen Jahrgängen als Champagnerweine vermarktet werden. In Montlouis, am gegenüber liegenden Loire-Ufer hat der gleiche Wein allerdings ein deutliches Haselnussaroma. Chenin Blanc bildet auch die Grundlage für sehr berühmte, trockene und elegante Weißweine, die langsam reifen: Coulée de Serrant und Roche aux Moines in der Ursprungsbezeichnung Savennières. Im Anjou bildet die Chenin-Traube die Grundlage für die herrlichen likörartigen Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance und Anjou-Coteaux de la Loire. Diese kraftvollen und aromareichen Weine sind gut alterungsfähig. Denkwürdig sind die Jahrgänge 1947, 1959, 1961 und 1970. Diese Rebsorte ist weltweit anzutreffen, von Australien und Neuseeland über Südafrika bis nach Kalifornien.

Auf dem Weg zur Weinverkostung:

Vom Weinberg zum Aroma

Jeder Weinberg ist ein Fleckchen Erde mit speziellen Eigenschaften und ganz präzisen Abgrenzungen. Diese grundlegende Tatsache der Bodenbeschaffenheit, verbunden mit der Auswahl der für den Anbau am besten geeigneten Rebsorte(n), verleiht dem Wein seine Besonderheit und seine Eigenschaften. Wir bieten Ihnen anhand dieser Geographie des Weines die Möglichkeit, durch die Vielfalt der charakteristischen Aromapalette der bedeutendsten Weinberge Frankreichs und der Welt zu wandern.

Vom Weinberg zum Aroma **Frankreich**

Frankreich

Bordeaux

Trockene Weißweine

Grapefruit, Muskat, Apfel, Aprikose, Weißer Pfirsich, Lindenblüte, Schwarze Johannisbeerknospe, Vanille, Rauchnote...

Pessac-Léognan, Graves, Entre-deux-mers...

Die schönsten trockensten Weißweine aus Bordeaux entstehen unter der Ursprungsbezeichnung Pessac-Léognan. Die besten Weine aus Pessac-Léognan beruhen auf den Sorten Sémillon und Sauvignon, wobei letztere hier besonders elegant daherkommt.

Likörartige Weißweine

Zitrone, Grapefruit, Orange, Ananas, Honigmelone, Birne, Quitte, Aprikose, Pfirsich, Akazienblüte, Honig, Vanille, Zimt, Gewürznelke, Safran, geröstete Mandel...

Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont...

Die aus Sémillon, Sauvignon und einem geringen Anteil Muscadelle hergestellten likörartigen Weißweine aus dem Sauternais verdanken Ihre Qualität der zurückhaltenden Entwicklung der Edelfäule *Botrytis cinerea*, die den Zuckergehalt erhöht. In jungen (und in neuen Barriques ausgebauten) Weinen finden sich Ananas-, Zitronen-, Grapefruit-, Birnen-, Akazienblüten-, Honig- und Vanillenoten. Mit zunehmendem Alter überwiegt Dörrobst wie Aprikose, Orange, Quitte, dazu Zimt und sogar Gewürznelke.

Rotweine aus Médoc

Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Brombeere, Kirsche, Dörrpflaume, Rose, Veilchen, Grüne Paprika, Trüffel, Zeder, Lakritz (Süßholz), Vanille, Leder, Kaffee, Schokolade...

Rotweine aus Pessac-Léognan und Graves

Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere, Kirsche, Dörrpflaume, Grüne Paprika, Kiefer, Vanille, Pfeffer, Rauchnote...

Rotweine aus Saint-Émilion

Himbeere, Brombeere, Kirsche, Dörrpflaume, Champignon, Trüffel, Lakritz (Süßholz), gemähtes Heu, Vanille, Zimt, Moschus, Karamel, Kaffee, Schokolade...

Rotweine aus Pomerol

Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Dörrpflaume, Veilchen, Trüffel, Lakritz (Süßholz), Vanille und Zimt, Moschus, Karamel, Kaffee und Schokolade...

Unbestritten ist Cabernet Sauvignon die Haupt-Rebsorte der meisten großen Médoc und Pessac-Léognan. Sie ergibt farbintensive und kräftige Weine, die Tanninreich und von großer aromatischer Komplexität sind. Dieser Rebsorte haben die wunderbaren Châteaux Lafite Rothschild, Mouton Rothschild und Latour (alles "premiers crus classés de Pauillac") Klasse, Temperament, Rasse und ihre gute Lagerfähigkeit zu verdanken. Wenngleich die Cabernet-Franc-Traube dem Wein weniger Farbigkeit und Körper verleiht als Cabernet Sauvignon, so wird diese kleine Schwäche jedoch durch äußerste Feinesse und besondere Rasse wettgemacht. Cabernet Franc prägt die schönsten Pessac-Léognan und Saint-Émilion. Dieser Rebsorte verdankt auch der Château Cheval Blanc (Saint-Émilion "premier grand cru classé A") sein legendäres Bukett. Merlot ist die in Pomerol vorherrschende Rebsorte, häufig überwiegt sie auch in Saint-Émilion und im Fronsadais, und gewinnt immer mehr Raum im Médoc und im Anbaugebiet von Pessac-Léognan, wo sie den kräftigen Cabernet abrundet und ihm etwas Öligkeit gibt. In besonderen Jahrgängen ergibt sie aromareiche, samtige und sehr süffige Weine. Die Sorte Petit Verdot kann exzellente Cuvées ergeben, die im Allgemeinen in Assemblagen von großen Merlot-Lagen eingehen. Sie gibt dem Wein eine größere Farbintensität und Körper.

Burgund

Weißweine

Zitrone, Grüner Apfel, Birne, Weißdorn, Akazienblüte, Lindenblüte, Honig, Weinhefe, Vanille, frische Butter, geröstetes Weißbrot, geröstete Mandel, geröstete Haselnuss, Rauchnote.

In Burgund, und insbesondere in der Côte de Beaune, stand die historische Wiege des Chardonnay. Diese Traube bringt hier prachtvolle trockene Weißweine hervor. Deren Ruhm wurde durch ihr Gleichgewicht, ihre Grazie, Eleganz, ihren geschmacklichen Reichtum und die Dauerhaftigkeit ihrer Aromen begründet. Ihre Weine entfalten eine bemerkenswerte Aromapalette mit einer besonderen Haselnuss- und Butternote wie in Meursault und Chassagne-Montrachet, oder auch mit einer Anmutung von Honig, gepaart mit einem Hauch Weißdorn, wie im Puligny Montrachet.