



Malbec

Malbec oder Côt, wie er in seinem Herkunftsland Frankreich genannt wird, erlebt zurzeit eine kleine Renaissance. Die Sorte galt ursprünglich im Bordeaux als populärer Mischungspartner für Cabernet Sauvignon, wurde aber nach der Reblaus Katastrophe nach und nach durch den ertragssicheren und kräftigeren Merlot ersetzt.

Heute spielt der Côt im Bordeaux nur noch eine untergeordnete Rolle und wird eher mit Argentinien in Verbindung gebracht, von wo aus die Sorte wieder ins Bewusstsein der Weinfreunde gerückt wurde.

In seiner Heimat bildet der Malbec aber nach wie vor das Rückgrat der Cahors-Weine. Dieses kleine, eigenständige Anbaugebiet in Südwestfrankreich schreibt einen Mindestanteil von 70% Côt in seinen Weinen vor.

Im Anbau ist die Wüchsigkeit der Sorte zu beachten. Der Malbec verlangt eine schwachwüchsige Unterlage und gut drainierte Böden. Die Trauben haben einen lockeren Aufbau und erreichen eine beachtliche Grösse. Der Mengenregulierung ist daher besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Aufgrund der lockeren Traubenstruktur ist der Côt recht fäulnisresistent, und die Trauben lassen sich mit der Schere ausgezeichnet verkleinern.

Der Malbec bringt Weine mit einer enormen Farbdichte und eigenwilligen, charakteristischen Aromen nach Brombeeren und Lakritze hervor. Bei geringen Erträgen fallen die Weine ausserordentlich kräftig aus. Der Malbec ist frühreif und reift daher in sehr guten Pinot noir Lagen problemlos aus.

Im Drei Seen Gebiet kann sich die Domaine de Soleure zu den Pionieren im Anbau dieser Traubensorte zählen. Erste Vinifikationsversuche waren derart vielversprechend, dass die Fläche rasch erweitert wurde.

Der Malbec hat seinen Standort in der Parzelle «Grand Vigne» in La Neuveville mit ihrem extrem steinigem Boden. Auf derselben Parzelle gedeiht auch ein Teil des Merlot, der dem Malbec zu rund 30% als Assemblagepartner dient.

