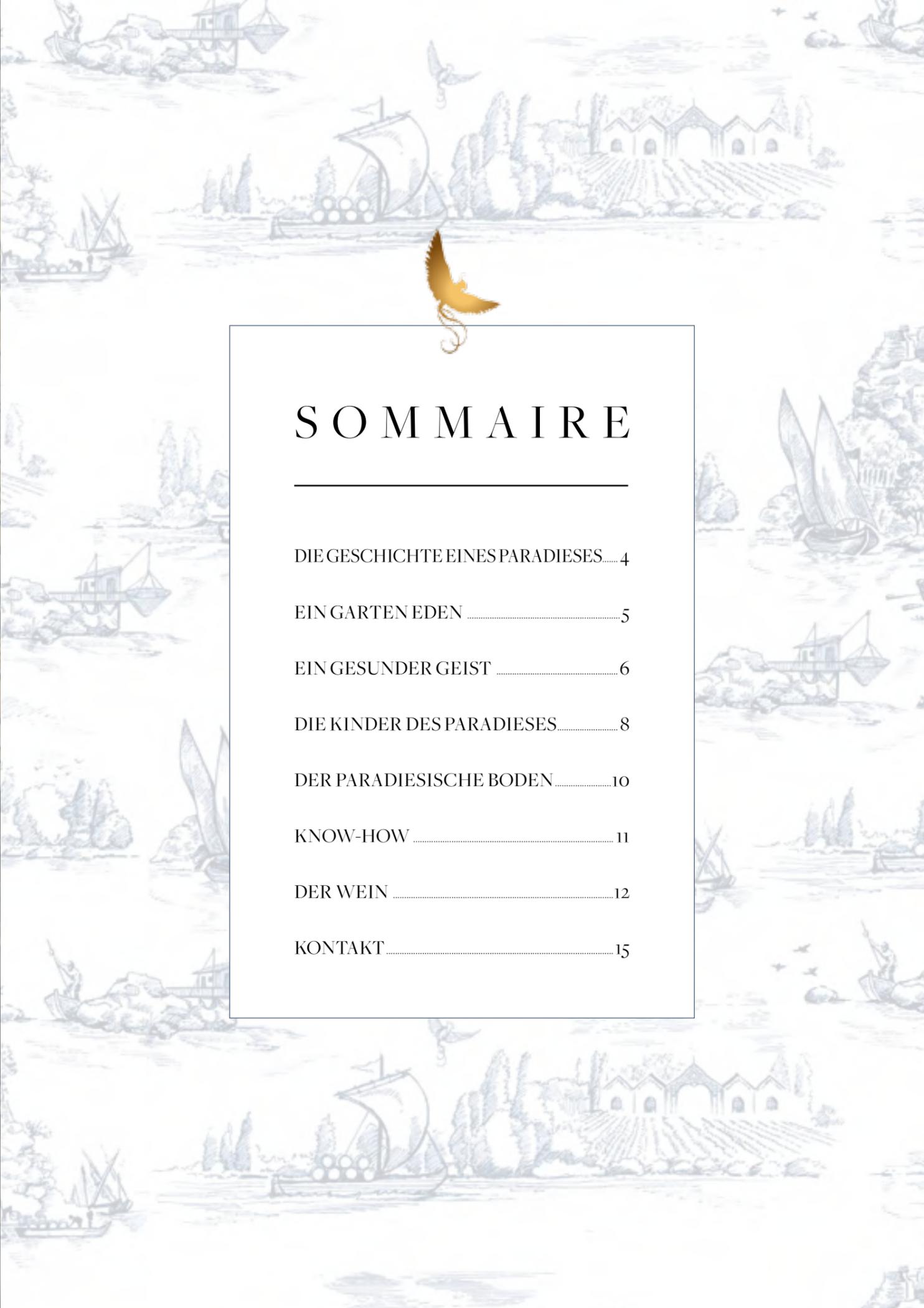




CHÂTEAU DU
PARADIS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU





SOMMAIRE

DIE GESCHICHTE EINES PARADIESES.....	4
EIN GARTEN EDEN	5
EIN GESUNDER GEIST	6
DIE KINDER DES PARADIESES.....	8
DER PARADIESISCHE BODEN.....	10
KNOW-HOW	11
DER WEIN	12
KONTAKT.....	15

DIE GESCHICHTE
•
EINES
PARADIESES

Am Anfang waren Wasser, Reben und Wein...

Dies ist die Geschichte eines Paradieses am Ufer der Dordogne, in der Gemeinde Vignonet, einem kleinen Dorf in der Nähe von Saint-Émilion, an der Kreuzung der Pilgerwege nach Santiago de Compostela. Das Kreuz am Rand des zu diesem Paradies führenden Weges hat symbolischen Charakter. Es war ein Orientierungspunkt für die Pilger, die dort Kost und Logis vorfanden, bevor sie weiter über die „Route du Milieu“ zu ihrem Zielort zogen.

Die Familie Bardet, die bereits im letzten Jahrhundert Eigentümerin des Anwesens gewesen war, es aber im Laufe verschiedener Erbschaften verloren hatte, übernimmt es erneut im Jahr 2013.

Die Geschichte der Familie Bardet beginnt im 18. Jahrhundert in Vignonet: Monsieur Seignieriau ist Besitzer einer Gabarre sowie Wein- und Getreidehändler. Als alleiniger Herr an Bord seines Kahns fährt er über die Garonne, die Dordogne und die Gironde und transportiert kostbare Weinfässer aus den Weinbergen zu den Häfen. Vignonet entwickelt sich rasch zu einem wichtigen Ort für den Weinhandel und einer unumgänglichen Anlaufstation auf dem Weg zum Hafen von Bordeaux und ins Ausland. Angesichts ihres blühenden Seehandels beschließt die Familie, in Weingüter zu investieren.

Doch die Ankunft der Eisenbahn in der Region gegen Ende des 19. Jahrhunderts erschüttert den Flusshandel und macht Gabarren überflüssig. Als Reaktion auf diese Entwicklung widmet sich die Familie ganz ihrer Leidenschaft: dem Weinbau.

Jeanne, eine der Töchter, heiratet Jean Roy, einen Grundbesitzer und Bauern aus Saint-Émilion. In den 1920er-Jahren ehelicht ihre Tochter Marthe-Marguerite den Weinmakler Henri-Gabriel Bardet, der in La Cale in Vignonet das Château du Val d'Or gegründet hatte. Mit der Hilfe ihres einzigen Sohnes Roger kaufen sie Ende der 1960er-Jahre weitere Landgüter, darunter das Château Pontet-Fumet.

Auch Roger Bardet vermittelt seinem ältesten Sohn Philippe Fleiß, Leidenschaft für den Weinbau und Respekt vor dem Terroir. 2008 erwerben sie mit dem Château Franc le Maine den dritten Saint-Émilion Grand Cru der Familie. Die Leidenschaft hält weiter an. Philippes Söhne Paul-Arthur und Thibault Bardet kaufen 2013 das Château du Paradis. Gemeinsam verkörpern die beiden die neue Generation der Vignobles Bardet, diejenige eines wiedergefundenen Paradieses.



Eine traumhafte Lage, ein Garten Eden

Das Château du Paradis ist fünf Hektar groß und ein wahrer Garten Eden. Als sei es wie durch Zauberhand vom Fluss angeschwemmt worden, liegt es an einem einzigartigen Ort, auf einer wunderschönen Kieskuppe oberhalb der Dordogne. Es wirkt wie eine Oase des Friedens und profitiert von der Nähe des Flusses, der im Sommer wie im Winter extreme Temperaturen ausgleicht. Die Dordogne ist eng mit der Geschichte der Weine von Saint-Émilion verbunden, denn auf ihr wurden früher Wein und andere Güter mithilfe von Gabarren transportiert, flachen Lastkähnen für die Beförderung der Weinfässer zwischen Bergerac und Bordeaux.

Auch wenn die Gabarre heutzutage nicht mehr für den Flusstransport benutzt wird, ist sie doch zum Wahrzeichen der Familie Bardet geworden.

Ebenso verhält es sich mit dieser berühmten Toile-de-Jouy, die das Haus der Familie, den historischen Wohnsitz von Château du Paradis, und auch das Flaschenetikett ziert. Sie erzählt die Geschichte des Châteaus und seiner Bewohner sowie ihre Beziehung zu den Weinbergen und zum Wasser. Der Paradiesvogel steht für die Lebensfreude der Familie.





Ein gesunder Geist...

Die Leidenschaft für den Weinbau zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte der Familie. Gemeinsam mit Werten wie Fleiß, Liebe für die Reben und Respekt vor dem Terroir garantiert sie ein Gleichgewicht und schafft harmonische Lebensbedingungen zwischen dem Boden, der Pflanze, der Umwelt und dem Menschen. Von Generation zu Generation wird diese Leidenschaft von Vater an Sohn weitergegeben.

Aus Sorge für die Umwelt und um das Gleichgewicht der Ökosysteme zu schützen, führt Philippe Bardet bereits in den 1980er-Jahren permanente Innovationen ein und engagiert sich für die Branche. Die Kellereien werden mit Erdwärme ausgerüstet und stützen sich damit auf die natürlichen Gegebenheiten der Umwelt, auf den Fluss als eine nachhaltige Energiequelle. Der Weinbau erfolgt gemäß den Grundsätzen der sozial- und umweltverträglichen integrierten Landwirtschaft, für die die Vignobles Bardet die ISO-14001-Zertifizierung erhalten haben. Als Vorsitzender des SME du Vin de Bordeaux (Umweltmanagementsystem der Bordeauxweine) geht Philippe Bardet als gutes Beispiel voran und wendet auf den Weingütern der Familie und auch auf Château du Paradis sämtliche Maßnahmen für den Schutz der natürlichen Ökosysteme an. Mit vereinten Kräften bemüht sich das Familienunternehmen darum, alle Abfälle bestmöglich und mit möglichst geringen Umweltauswirkungen zu entsorgen: Abfallmanagement, Maßnahmen für die Lagerung, Recyclingaktionen, Messung der konstanten Umweltauswirkungen, Information bezüglich der Sicherheitsvorschriften und Anbringen entsprechender Schilder. Die Vinifikation findet in mit Kreide getünchten, gut belüfteten Kellereien statt, die eine für das Ökosystem vorteilhafte natürliche Luftfeuchtigkeit bieten.

Stets von dem Wunsch angetrieben, innovativ zu arbeiten und ihre Weinberge bestmöglich zu pflegen, stützt sich die Familie Bardet auf die Kompetenz und den Rat des Önologen Hubert de Bouard.





Die kinder des Paradieses

Paul-Arthur und Thibault sind von Weinbergen umgeben aufgewachsen, die Leidenschaft für Weinbau und Wein wurde ihnen praktisch in die Wiege gelegt. Und doch geht ihre „Berufung“ auf ein ganz bestimmtes Ereignis zurück: die Verkostung eines Beau-Séjour-Bécot 1988 im Kreis ihrer Familie. Plötzlich wurde ihnen bewusst, wie glücklich sie sich schätzen konnten, solch alte Jahrgänge aus der Zeit ihres Großvaters oder Vaters verkosten zu können, und erkannten, dass „dies ihr schönstes Erbe war“. Als sich dann das eng mit den Wurzeln der Familie verknüpfte Projekt „Château du Paradis“ auftat, erschien die Fortsetzung seiner Geschichte offensichtlich. Es vollzog sich „eine magische Alchemie“, das Château du Paradis wurde zu ihrem Gral. Ihr heutiges Ziel ist es, mithilfe der jüngsten Innovationen die Arbeit ihrer Vorfahren fortzusetzen und einen traditionellen Beruf auf moderne Weise weiterleben zu lassen.

Nach einem Handelsstudium und einem MBA im Bereich Luxury Brand Management Food and Wine beschloss Thibault, sich dauerhaft im deutschen Köln niederzulassen und von dort aus den Export und die Suche nach Partnern in Nordeuropa zu steuern. Paul-Arthur hat sich mit einem BTS Viti-Céno in Blanquefort zunächst auf technische Diplome konzentriert, um anschließend einen Master 2 am INSEEC im Bereich Handel und Marketing folgen zu lassen. Trotz der räumlichen Distanz sind die beiden Brüder einander sehr nah und verfolgen die gleiche Vision: ihre Leidenschaft und ihr Know-how zu vermitteln, offen zu sein, alle diejenigen willkommen zu heißen, die ihr Paradies entdecken möchten, und ihre Begeisterung gemeinsam auszuleben.

Als Kinder der Weinberge, tatkräftige Männer, Vertriebsleiter und Vertreter der Generation Y freuen sie sich darauf, Ihnen die Pforten zum Paradies zu öffnen und Ihnen ihren subtilen Wein voller Eleganz und einer ihnen gleichenden Frische zu präsentieren.





Der Paradiesische boden

Das Haus und die Kellereien am Ufer der Dordogne profitieren von einer zauberhaften Lage, die dem Ort eine einzigartige Ruhe und ein erholsames und natürliches Ambiente verleihen.

Die fünf Hektar Weinberge des Anwesens liegen auf einer Kieskuppe. Diese vom Fluss angeschwemmte Mischung aus Kies, Ton und Sand speichert die Wärme, um sie während der Reife der Trauben wieder abzugeben, und fördert auf diese Weise die Konzentration, die Komplexität und die aromatische Finesse der Weine.

Als Winzer stellen die Bardets alle ihre Anstrengungen und Mittel in den Dienst des Bodens und der Natur. Sie betreiben integrierten Weinbau, um Weine zu erzeugen, die die Typizität ihres Terroirs widerspiegeln.

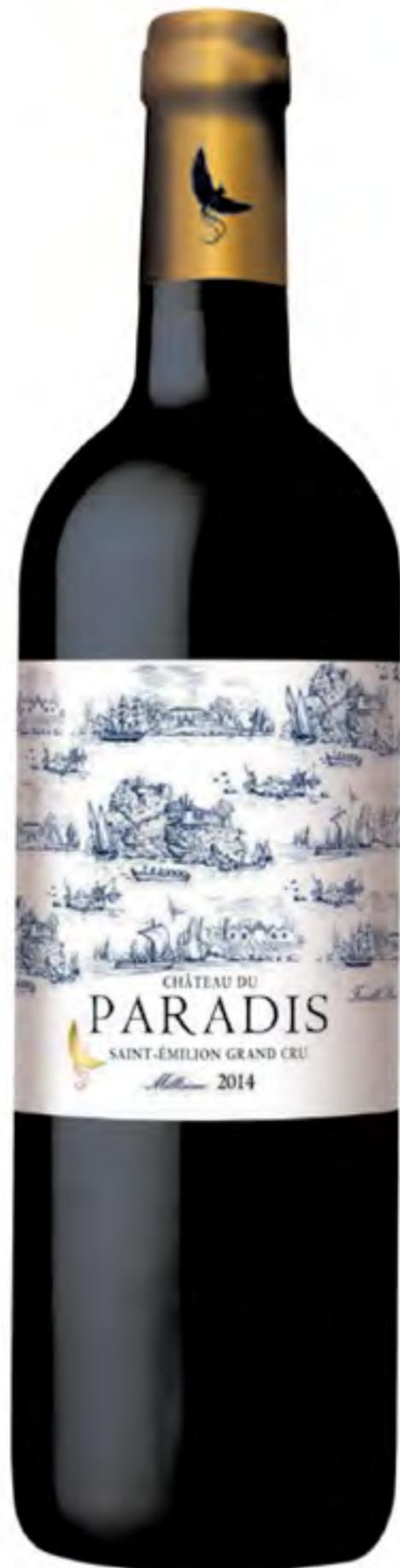


Know-how

Die Weinberge werden anhand integrierter Weinbaumethoden bewirtschaftet, welche die Entwicklung eines natürlichen, für das Wachstum der Reben und der Trauben förderlichen Ökosystems unterstützen. Dank der permanenten Begrünung der Parzellensiedeln sich natürliche Feinde der Rebparasiten an, wodurch systematische Behandlungen der Reben oder die Verwendung von Düngemitteln vermieden werden können. Die natürliche Anreicherung des Bodens (durch Humus) geht langsam, aber sicher voran.

Die manuellen Arbeiten wie Entknospen, Ausdünnen und Entlauben werden mit höchster Sorgfalt ausgeführt, um die Traubenreife zu optimieren. Auch die Trauben werden bei der Lese sorgsam von Hand geerntet. Die zweifache Selektion auf dem Sortiertisch ermöglicht es, nur die besten Trauben zurückzubehalten und das Qualitätspotenzial des Weines zu steigern. Der Sortiertisch „Tribaie“ ist mit einem Sortiersystem per Dichtemessung ausgestattet, mit dessen Hilfe man perfekt reife Trauben von unreifen, beschädigten oder „faulen“ trennen kann, während der Tisch „Calibaie“ über ein System für die Größensortierung der Trauben verfügt. Die Weine von Château du Paradis werden somit ausschließlich aus kleinen Trauben hergestellt, die eine perfekte Reife erreicht haben.

Die Familie Bardet vertraut für die alkoholische Gärung auf indigene Hefen. Die Weinerzeugung erfolgt gemäß der Methode der „Vinification Intégrale“ für eine engere und harmonischere Verbindung von Holz und Wein. Dieses Verfahren ermöglicht es außerdem, die Parzellenselektion in der Kellerei präzise einzuhalten, und verleiht dem Wein ausgewogene Tannine. Die Vinifikation in aufrecht stehenden Barriques bietet darüber hinaus die Möglichkeit, „Pigeage“ (Unterstoßen) am eingetauchten Tresterhut durchzuführen und auf diese Weise Abweichungen und Oxidation zu verhindern. Der Ausbau der Weine dauert zwischen zwölf und achtzehn Monate.



CHÂTEAU DU PARADIS 2014

*Ein dichter, weicher und seidiger Wein
mit schöner Länge am Gaumen.*



Entstehung des Weinguts: 19. Jahrhundert

Eigentümer: Familie Bardet

Fläche: 5 Hektar

Böden: Kies

Pflanzdichte: 6 000 Stöcke/Hektar

Durchschnittsalter der Reben: 40 Jahre

Anbaumethode: integrierter Weinbau, Zertifizierung nach ISO 14001

Bodenpflege: permanente, natürliche Begrünung

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Ertrag: 23 hl/ha

Lese: manuell

Zweifache Selektion: Bei der Sortierung mit Dichtemesser (Sortiertisch „Tribaie“) werden nur perfekt reife Trauben, bei der Sortierung nach Größe (Sortiertisch „Calibaie“) nur kleine Trauben ausgewählt.

Maischestandzeit vor der Gärung: bei niedriger Temperatur

Vinifikation: jede Parzelle separat, Gärung mit indigenen Hefen,

50 % neue Barriques, 50 % thermoregulierende Edelstahltanks.

Sanfte Extraktion ohne Pumpe mit eingetauchtem Tresterhut

Maischestandzeit nach der Gärung: 26 °C

Malolaktische Gärung: 50 % neue Barriques,

50 % bereits für die Vinifikation benutzte Barriques

Barrique-Ausbau: 50 % neue Barriques,

50 % bereits 16 Monate lang für die Vinifikation benutzte Barriques

Produktion 2014: 15 000 Flaschen



KONTAKT

BEE Bordeaux - 05 56 480 842

Emmanuelle PONSAN
07 87 12 61 19
e.ponsan@bee-bordeaux.com

Géraldine BERTRAND
06 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com



Château du Paradis

17, La Cale - 33330 Vignonet - Tél. : +33 (0)5 57 84 53 16 - Fax : +33 (0)5 57 74 93 47
contact@chateau-du-paradis.com - chateau-du-paradis.com

