

Weinjahrgang 2010: Ein lachendes und ein weinendes Auge

Inzwischen sind selbst vom höchsten und spätesten Weinberg des Roussillon die Trauben eingebracht. Wieder verspricht die Qualität ausgezeichnet zu sein. Dennoch gibt es einen Wermutstropfen für die Winzer: die Menge ist – wie schon im letzten Jahr – schmerzhaft gering.

Nach einem kalten März, der den Austrieb um zwei Wochen verzögerte, holte der heiße April bereits eine Woche wieder auf. Etwas Regen fiel im Januar, März und Anfang Mai, aber von Mitte Mai an gab es außer heftigem Regen am 23. Juli keine nennenswerten Niederschläge. Bei heißen Augusttagen reiften die Trauben schnell und konnten ab dem 16. August völlig gesund eingebracht werden.

Ein sehr viel versprechender Jahrgang!

Einen ersten Eindruck davon kann man bei der Nacht des Primeur-Weins am 21. Oktober in den Restaurants und Weinbars von Perpignan sowie beim Primeur-Fest am 23. Oktober in der Rue Maillay bekommen. Auch in vielen Winzerkellern feiert man den neuen Wein mit rauschenden Festen!



Ausgabe Nr. 26 · Okt. 2010



Wissenswertes über das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten



Vins du Roussillon
* Sud de France

WITTE INFORMATIONSBÜRO
Hermann-Löns-Str. 136 · D-51469 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 - 45 97 88 · Fax 02202 - 45 709
witte@info-roussillonweine.de · www.info-roussillonweine.de

Text: André Dominé
Bildnachweis: A. Dominé, S. Graminski, H. Schulz, priv. Mas Crémat

COLLIOURE · CÔTES DU ROUSSILLON · CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
BANYULS · MAURY · RIVESALTES · MUSCAT DE RIVESALTES

ATTRAKTIVES ROUSSILLON

Nein, wir wollen Sie dieses Mal nicht auf die touristischen Reize des Roussillon aufmerksam machen, so zahlreich und zauberhaft diese auch sein mögen. Wir sprechen von der Anziehungskraft, die Weinlagen des Roussillon auf Auswärtige ausüben, seien dies nun Franzosen anderer Regionen, andere Europäer oder gar Menschen anderer Kontinente. Denn es ist verblüffend, wie viele Winzer oder Weinfreunde von außerhalb sich für das Roussillon und seine Reben so sehr begeistert haben, dass sie dort inzwischen selbst Weine machen. Im Folgenden stellen wir Ihnen einige beredete Beispiele vor, die bei weitem keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.



Zu den ersten auswärtigen Winzern, die sich im Roussillon niederließen, gehörten Jean-Marc Jeannin und seine Frau Catherine Mongeard von der Côte de Nuits. Sie erwarben das Weingut Mas Crémat bei Espira de l'Agly 1990, dessen pechschwarze Schieferböden ein unübersehbar markantes Terroir sind (links). Sie erkannten das Potenzial des Agly-Tals

und gaben ihm in ihren roten Côtes du Roussillon Villages mit einem Akzent burgundischer Finesse Ausdruck. In den 1990er Jahren wurden sich aber auch die einheimischen Winzer mehr und mehr bewusst, welche Möglichkeiten ihnen das ausgezeichnete Klima und die hervorragenden, sehr komplexen Böden boten. Auf einmal entstanden im Roussillon Weine, die allgemein Neugier und Interesse zu wecken begannen.

Früh interessierte sich Michel Chapoutier, bekannter Winzer und Weinhändler aus dem Rhôneal, für das Roussillon und begann ab 1999 die Domaine Bila-Haut in Latour-de-France aufzubauen. Inzwischen verfügt sie über mehr als 65 Hektar Rebflächen und ihr Spitzenwein V.I.T 2007 wurde von Parker mit 96-98 Punkten bewertet. Noch mehr Aufmerksamkeit zog der quirlige Ex-Sommelier und Ex-Journalist Hervé Bizeul auf das Roussillon, der sich 1997 entschloss, „auf die andere Seite“ zu wechseln. Mit dem heißen Jahrgang 1998 begann die Erfolgsstory seines Clos des Fées, dessen Petite Sibérie mit 200 € die Flasche preislich einen neuen Maßstab setzte.



Was aber ist so besonders anziehend am Roussillon? „Alte Grenache-Reben“, platzt der Brite Richard Case (unten) von der Domaine de la Pertuisane in Maury heraus. Nach ein-

em Start im Weinhandel wollte er ab 2002 lieber selbst Wein machen. „Für mich ist das Gebiet von Maury und St. Paul de Fenouillet mit den verschiedenen Ausrichtungen und den Schieferböden das überhaupt interessanteste von allen.“ Wozu Grenache taugt, wusste er durch Châteauneuf-du-Pape und Priorat.



Die alten Rebstöcke des Grenache sind – nicht nur in Maury – das Vermächtnis der Vins Doux Naturels. Da der Absatz dieser süßen Weinspezialitäten – einst beliebtester Aperitif der Franzosen – seit Jahrzehnten nur rückläufig war, sahen die Winzer keinen Sinn darin, die Reben zu erneuern. Deshalb verfügt das Roussillon über einen großen Schatz an Weinstöcken, die 50, 70, 100 und mehr Jahre alt sind. Sie liefern von Natur aus geringe Erträge, aber höchste Traubenqualität. Und die neue Generation aus einheimischen und zugezogenen Winzern versteht es, daraus großartige trockene Weiß- und Rotweine zu keltern.



Als der frühere Tiefkühlkostkönig Olivier Decelle (links) 2000 das berühmte Mas Amiel erwarb, begegnete er viel Skepsis. Doch für Decelle war es Liebe auf den ersten Blick. In einem Jahrzehnt gelang es ihm, das an die 200 Hektar große Gut zu restrukturieren und neben den legendären Maurys ein überzeugendes Programm an trockenen Weinen aufzubauen, vorwiegend aus alten Grenache-Reben.

Ab 2000 setzte der eigentliche Ansturm auf Weinberge im Roussillon ein. Viele junge Winzer und Önologen wurden durch Gérard Gauby und seine Weine auf das herausragende Potenzial des Roussillon aufmerksam. Olivier Pithon aus einer Winzerfamilie im Anjou z.B. oder der Neuseeländer Tom Lubbe, der 2001 die Domaine Matassa startete. Nicht zuletzt



auch Mark Walford und Roy Richards, Importeure der Domaine Gauby in England. Als Gérard (Foto oben) ihnen vorschlug, gemeinsam ein Gut im Nordwesten des Roussillon mit Weinbergen in kühleren Höhenlagen zu kreieren, folgten sie ihm voll Vertrauen. „Anfangs war es wirklich eine Reise ins Unbekannte, aber wir haben es nie bereut“, bekennt Mark Walford. „Und wir haben viel dadurch gelernt, denn mit Le Soula haben wir sehr schnell all die Probleme begriffen, denen unsere Lieferanten ausgesetzt sind, ob in Bordeaux, im Burgund oder im Roussillon.“ Le Soula lenkte das Interesse auf die höheren Lagen der Fenouillèdes, wo inzwischen eine ganze Anzahl an neuen Weingütern entstand, darunter die des Italieners Ugo Arguti, die von einer Gruppe Franzosen finanzierte Domaine de Vénus, Mas Mudigliza und Domaine Sabarda von zwei jungen bordelaiser Önologen sowie Domaine Grier und Signal d’Argly von zwei Südafrikanern, um nur einige zu nennen.

Im abgelegenen Felluns haben Mexikaner 50 Hektar Weinberge übernommen. Ihr Winemaker Josep Anton Llaquet erklärt, dass die von der Natur aus privilegierte Anbauzone und die Gefahr, dass die dortigen Weinberge Opfer der Ausreisepremien der EU würden, ihr Projekt inspiriert habe. Vorreiter und Teilhaber ist Hugo D’Acosta (Casa de Piedra), einer der anerkanntesten und einflussreichsten Önologen Mexikos, der in Montpellier studiert hat und bei Maury das Gut La Borde Vieille übernahm.

Maury ist das Zentrum der zugewanderten Winzer geworden. Am Ortsingang kündigt das bereits der quaderförmige Natursteinkeller der Domaine Thunevin-Calvet an, ein Joint-Venture zwischen Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud, Saint-Emilion) und Winzer Jean-Roger Calvet.



Beeindruckend ist auch der teure Kellereubau Departement 66 des kalifornischen Winemakers Dave Phinney (Orin Swift Cellars und The Prisoner), der bislang 93 Hektar Weinberge erwarb. „Was Grenache angeht, ist das hier so ganz anders als alles, was wir in Kalifornien haben“, betont Dave. „Das Verblüffende ist die Konzentration, die Seriosität in diesen Weinen, und die Weinberge sind einfach unglaublich. Hier ist es schon wirklich sehr besonders!“

Das fand auch der Schweizer Ex-Banker Marcel Bühler (Foto unten), den die alten Reben und die Schieferböden „wahnsinnig fasziniert haben“, so dass er die Domaine des Enfants ins Leben rief. Allerdings stöhnt er darüber, wie schwierig sie zu bearbeiten und wie gering die Erträge seien. Doch sein Fazit ist positiv: „Diese Region ist einfach dafür qualifiziert, großartige Weine zu machen. Wir haben hier ein unglaubliches Terroir, und ich glaube, dass das Ganze hier eine Zukunft hat. Der einzige Weg hier ist eben Qualität und damit muss man die Leute überzeugen, damit sie bereit sind, dafür ein wenig mehr zu bezahlen.“



Alte Reben, hochwertige Böden, gesundes Klima und günstige Weinbergpreise haben viele ins Roussillon gelockt, darunter auch den Weingutssammler Bernard Magrez (Château Pape-Clément) und seinen Freund Gérard Depardieu, vor allem aber viele junge Önologen, die ihren eigenen Betrieb gründen wollten.

Ganz anders Eric und Leia Monné. Denn Eric wurde in Perpignan geboren, arbeitet aber seit Jahren für das Europäische Patentamt in Den Haag, und Leia stammt aus Brasilien. „Wenn wir in Perpignan waren, um Ferien zu machen, hat Eric sich gelangweilt“, erzählt sie. „Daraus entstand 1995 das Projekt, einige Weinberge zu erwerben, um hier etwas zu tun zu haben und die Sonne zu genießen. Davon träumen alle Leute, die im Norden leben.“ Heute umfasst ihr Clot de l’Oum bei Bélesta-de-la-Frontière 15 Hektar alte, biodynamisch bearbeitete Reben. Drei Jahre lang blieb Leia (Foto nächste Seite) vor Ort, um die Umstellung durchzuführen. Jetzt leiten sie das Gut aus der



Ferne, sind aber immer präsent, wenn wichtige Arbeiten auszuführen sind wie Lese und Vinifikation und sie begeistern sich immer wieder für die Qualität ihrer Terroirs.

In Bélesta steht auch das wohl spektakulärste Weinprojekt des Roussillon. Es begann 2006 mit der Gründung der Domaine Riberach. Vier Partner schlossen sich zusammen, um gemeinsam Wein zu machen: Architekt Luc Richard, dessen Großeltern einheimische Weinbauern waren, Winzer Jean-Michel Mailloles, Önologe Patrick Rodrigues und der österreichische Sommelier Moritz Herzog. Doch das Weingut „schwappte“ auf Lucs deutsche Frau, die Architektin Karin Pühringer über. Gemeinsam entwickelten sie Pläne, wie man die ehemalige Cave Coopérative in ein Designhotel und Restaurant umbauen könnte. Das ist ihnen auf bewundernswerte Weise gelungen, denn das grandiose Gebäude hat trotz der neuen Bestimmung die Atmosphäre einer Dorfkellerei bewahrt.



Mit den Dutzenden an neuen Weingütern, die in den letzten fünfzehn Jahren von auswärtigen Weinfreunden und Profis kreiert wurden, ist die Weinszene im Roussillon sehr lebendig geworden. Ein reger Austausch findet zwischen einheimischen und zugezogenen Winzern statt. Schließlich waren es die Einheimischen, die zuerst vorführten, welche grandiose Weine auf den Terroirs des Roussillon erzeugt werden können. Andere Erfahrungen, Sicht- und Arbeitsweisen wurden von den „Neuen“ mitgebracht und haben vor allem die junge Generation unter den Alteingesessenen inspiriert. Die Stärke des Roussillon besteht darin, dass seine Winzer es heute verstehen, das Beste aus den natürlichen Vorzügen zu machen, und dass sie gemeinsam für den Ruf ihrer Region eintreten.

Muscat de Noël - der Nektar des Jahrgangs 2010 ab 18. November!

Bei der Lese im Roussillon machen die Trauben des Muscat à Petits Grains immer den Auftakt. Längst ist ihre Gärphase abgeschlossen und der Muscat de Noël wurde stumm gemacht, wie Kellermeister es nennen, wenn sie die Gärung durch Zugabe von Weingeist beenden. Diese auf den Arzt und Tempelritter Arnaud de Villeneuve zurückgehende Technik, die er das erste Mal während der Weinlese des Jahres

1285 anwandte, erlaubt es, einen Teil des natürlichen Traubenzuckers im Wein zu erhalten. Dem heutigen Know-how der Winzer und Kellermeister ist es aber zu verdanken, dass die ganze explosive Aromatik der Muscat-Trauben eingefangen wird.

Gerade der Muscat de Noël, der ab dem 3. Donnerstag im November in den Handel kommt, hat das Feuerwerk der frischen Aromen eingefangen. Der intensive Duft von Zitrusfrüchten, weißen Pfirsichen, Litchis und ein Hauch von Pfefferminze nimmt einen gefangen. Setzt man das Glas an die Lippen, kann man sich an der feinen, sehr würzigen, doch frischen Süße begeistern und der Wein streichelt den Gaumen. Aber denken Sie daran, ihn immer kühl mit 8 bis 10°C zu servieren!



Im Roussillon hat der Muscat de Noël auch einen großen Auftritt am 6. Januar, dem Dreikönigstag, denn dann genießt man die Königs-Galette, einen mit Mandelcrème gefüllten, sonnenrunden Blätterteigkuchen, zu dem der Muscat vorzüglich schmeckt. Wer in der Galette die „fève“ genannte winzige Porzellanfigur findet, wird mit einer mitgelieferten Pappkrone zum König gekrönt. Wenn der König dann genüsslich am Muscat schlürft, rufen alle „Le roi boit“ (der König trinkt), für Franzosen ein Zungenbrecher. Bei uns sollten Sie den golden funkelnden Muscat de Noël zum Weihnachtsgebäck oder Stollen probieren, die stehen der Königs-Galette in nichts nach.

Notieren Sie sich den Donnerstag, 18. November, um mit dem neuen Muscat de Noël die herrliche Qualität des Weinjahrgangs 2010 zu genießen!