

besonderes Terroir, ganz besondere Weine

Languedoc-Roussillon

Probe zum Monatsbeginn:

Languedoc

Freitag, 11. Oktober, 16–19 h

Samstag, 12. Oktober, 11–16 h

Südfrankreich ist von mediterranem Licht und Sonne verwöhnt. Naturgemäß dominierte Landwirtschaft und Weinbau. Ein einfaches Leben ermöglicht das nicht. Sommerliche Hitze und große Kargheit in

den Ausläufern des Zentralmassivs und der Pyrenäen verursachen Strapazen. Obendrein hatte die Region jahrhundertlang mit Fremdherrschaft zu kämpfen. Das machte die Region rebellisch. Die Winzer ließ man wenig verdienen, nicht nur vor 100 Jahren, als sie sich dagegen erhoben.

Als die Weinerlöse gering waren, hat sich der Weinbau von den Hängen in die fruchtbareren Ebenen verlagert. Die Hektarerträge waren hier höher, die Arbeit einfacher. Das Languedoc wurde die größte Weinbau treibende Region nicht nur Frankreichs. Als allerdings international weniger Wein getrunken, der internationale Wettbewerb – bei steigendem Qualitätsniveau – größer wurde, geriet die Ebene mit ihren Massenweinen Ende der 1970er erneut in die Krise.

den – zum Teil gigantischen – Qualitäten hinterher. Das ist traurig für die Winzer, ganz traurig für die erfolgswöhnten Investoren aus Bordeaux. Gut allerdings für den Verbraucher: Das Preis-Leistungsverhältnis bleibt unschlagbar.

Ist der Wettbewerb hart, stachelt das natürlich an. Entsprechend arbeitet man weiter hart. Auch an der Profilierung der einzelnen Gebiete. Denn das Languedoc ist groß, geografisch breit gefächert. Es gibt unterschiedliche regionale Klimazonen, verschiedene Bodenzusammensetzungen (Kalkstein, Sandstein, Schiefer, Flussskies, Tonmergel) und entsprechende Cuvées von Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault. Die Festlegung genau umrissener, unterschiedlicher Herkunftsebenen schreitet voran, sogar ihre Differenzierung und Klassifizierung. Inzwischen hat nicht nur Minervois sein Cru „La Livinière“, sondern auch St. Chinian mit „Berlou“. Für die Freunde besonderer Weine, von Qualitätsweinen, ist gerade das Languedoc immer eine interessante Fundgrube.

LANGUEDOC-Sortiment – rouge

PAYS d'OC

Domaine des Pourthiè

- Vin de Pays de Oc
- 2012 Cabernet Sauvignon – 5,90
- 2012 Cabernet Franc – 5,90
- 2010 Merlot – 5,90
- 2009 Petite Verdots – 7,50

Vignerons Mont Tauch

- 2011 Grenache – 6,90
- Vin de Pays de Oc

LANGUEDOC

Château de la Negly

- La Clape
- 2009 „La Cote“ – 9,50

Domaine Mas Fabregous

- Coteaux Aocou
- 2010 Croquignol – 6,90
- Alicante (60%), Grenache, Syrah
- 2006 Trinque Fougasse – 10,90
- Grenache, Merlot, Mourvèdre
- Terrasses du Larzac AOC
- 2006 Sentier Botanique – 13,90
- Syrah, Grenache

Domaine de Cambis

- St. Chinian AOC
- 2010 „Caudomato“ – 7,90
- Carignan, Grenache, Syrah
- 2010 „Jardins Suspendus“ – 9,50
- Grenache, Syrah
- St. Chinian Berlou AOC
- 2011 „Carnet de Voyage“ – 14,90
- Syrah, Grenache, Carignan

Château des Estanilles

- Faugers AOC
- 2010 „L'Impertinent“ – 9,50
- Syrah 30%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%, Carignan 15%, Cinsault 15%
- 2010 „Clos du Fou“ – 20,90
- fast reinsortig Syrah

Domaine Cros

- Minervois AOC
- 2010 „Vieilles Vignes“ – 12,50
- sehr alter Carignan

ROUSSILLON

Domaine Piquemal

- Côtes de Roussillon AOC
- 2009 Le Chant des Frères – 9,90
- Côtes de Roussillon Villages AOC
- 2008 Les Terres Grilles – 11,50

Vignerons d'Agly & Força Real

- 2011 l'Olivier – 5,90
- Vin de Pays de Oc
- Côtes de Roussillon Villages AOC
- 2011 Força Premium – 6,90

Domaine Força Real

- Côtes de Roussillon Villages AOC
- 2009 Domaine – 10,90
- Syrah 30%, Grenache 60%, Mourvèdre 10%

Vor 25 Jahren revolutionierte man die Landweinproduktion unter der neuen Bezeichnung Vin de Pays d'Oc (Landweine Occitaniens). Traditionelle Cuvées wurden weitgehend aufgegeben, es wurde viel neu gepflanzt, vor allem international bekannte Rebsorten. Auch die Weinbereitung wurde grundlegend modernisiert (Edelstahl, Temperaturkontrolle), die Weinprüfung und -kontrolle verstärkt. Wettbewerbsfähige, ordentliche Rebsortenweine waren das Ziel. Dieses Konzept ist bis heute ein Erfolgsrezept.

Gleichzeitig besannen sich viele, vor allem jüngere Winzer, wieder der alten traditionellen Lagen in den Hügeln und Hängen mit besonderen, kargen, steinigere Böden und - dem Klima und Böden angepassten - Rebsorten. Initialzündung waren meist Fremde, Verrückte, auch Spitzenwinzer und ihre Berater vor allem aus Bordeaux, die sich begeisterten für einzigartige, wilde Landschaften und besondere Terriors. Parallel zur Landweinproduktion revolutionierten sie den Qualitätsweinbau. Sie machten sich daran, reiche, aromatische und große Weine zu erzeugen. Die Aufwendungen, solche Weine zu erzeugen, sind hoch, entsprechend kosten sie mehr. Die Nachfrage für diese Weine entwickelt sich gut, aber Verkäufe und erzielte Preise hinken

Herausragendes aus dem St. Chinian-Cru: Berlou

Domaine de Cambis

Das Weingut wurde erst 2002 von den Eheleuten Perolari gegründet. Sie wollten ihr Leben vermehrt auf dem Land verbringen. Ihre Wahl fiel auf den wildesten und relativ hoch am Berg liegenden Teil von St. Chinian, den Teil, der einige Jahre später, 2004, als Berlou mit 250 ha den Status einer eigenen Ursprungsbezeichnung erhielt, sogar als Cru innerhalb von 3.300 ha St. Chinian. Die treibende Kraft der Domaine ist Annik Perolari, die mit noch nicht ganz 50 Jahren in Montpellier Weinbau studierte. Nach Gehversuchen mit der örtlichen Genossenschaft machte Annik Perolari 2004 ihren ersten eigenen Wein. Der Keller, eher eine große Garage mit älteren Zementtanks, ist gemietet. Neid scheint den Bau eines neuen, eigenen Anwesens mit Keller aktuell zu verhindern. Somit wird Improvisation groß geschrieben; außer einer guten Weinpresse ist die Kellertechnik bescheiden, die Temperaturkontrolle während der Gärung übernimmt das Leitungswasser.

Aber guter Wein wird schließlich im Weinberg gemacht. Der eigentliche Schatz der Domaine sind aktuell 12 ha eigene Weinberge, verteilt auf mehrere Parzellen. Die meisten Rotweinstöcke sind alt (40/50 Jahre), eine Parzelle Carignan ist sogar 110 Jahre alt. Annik Perolari legt großen Wert auf Biodiversität zwischen den Reben; sie erzeugt zertifizierte Bio-Trauben und macht erste Erfahrungen mit biodynamischem Weinbau. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand. Die Hektarerträge von 20 bis 30 hl sind sehr gering, erlaubt wären 40 hl/ha. Entsprechend gehaltvoll und ausdrucksstark sind die Weine. Die Böden

wieder probiert:

2006 „Trinque Fougasse“

Vin de Pays du Salagou rouge - € 10,90
Domaine Mas Fabregous

Rebsorten: Grenache, Merlot, Mourvèdre

Terroir: Karge Gesteinshänge aus Kalkstein und Granit in einem Seitental im hintersten Teil der Appellation Terrasses du Larzac

Winzer: Ruhig, fast introvertiert, ruhig und gründlich, biologisch arbeitender Philippe Gros; auch rebellisch, wenn es um die verwendeten Traubensorten geht (beispielsweise: Alicante, Merlot).

Verkostung: Würzig, gereift, fein (auch beim Tannin), im Nachklang dominieren Kirsche und Schokolade. Obwohl der Alkohol es nicht verrät, der Wein ist fein und begleitet perfekt feine Fleisch-/Geflügel Speisen mit dunklem Sößchen (beispielsweise krosse Ente).



Monatswein:

2010 St. Chinian „Caudomato“ Domaine de Cambis

Preis: € 7,50 im Oktober (statt 7,90)

Der Wein ist nach einer Parzelle benannt, bepflanzt mit sehr altem Carignan (50%), Grenache und Syrah. Der Hektarertrag liegt bei 30 hl/ha. Der Wein präsentiert sich zunächst sehr jung, gewinnt je länger er offen steht oder dekantiert wurde. Verfliegen die Gäraromen, präsentiert sich der Wein fruchtig (Sauerkirsche) und sehr würzig (Kräuter, Lakritz), erinnert zeitweise auch ein wenig an einen sanften Rioja. Es überwiegt ein dunkles, saftiges Geschmacksprofil mit Eleganz und Ausgeglichenheit. Bezüglich des Bodens, der verwendeten Rebsorten und des Geschmacks ist der Wein ein typischer Berlou. Warum er trotzdem nicht dazu zählt, wissen nur die Behörden.

DOMAINE DE CAMBIS



aus Schiefer geben den Weinen die Finesse, feminine Finesse. Die wilde Buschlandschaft „garrigue“ drum herum liefert die Würze.