

## Fachweinprobe Februar 2008:

# Frankreich außerhalb von Bordeaux und Burgund

*Zusammengestellt und mit Hintergrundinformationen versehen von WB Helmut Gidl*

Frankreich ist das Anbauland mit der beeindruckendsten Weinvielfalt überhaupt. Rund vier Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche sind mit Reben bedeckt, das sind 950.000 Hektar. Nur in Spanien ist die mit Reben bestockte Fläche (111.800 Hektar) noch größer. Mengenmäßig ist Frankreich nach Italien der zweitgrößte Weinproduzent der Welt. Spanien folgt – trotz der größeren Anbaufläche – erst an dritter Stelle.

In Frankreich sind die Weine so vielgestaltig wie die Menschen individualistisch geprägt sind. Charles de Gaulle beschwerte sich einmal über die Unregierbarkeit eines Volkes mit so vielen Käsesorten, wie es sie in Frankreich gibt. Doch da hat er wohl die Weine außer Acht gelassen!

### Anbaufläche:

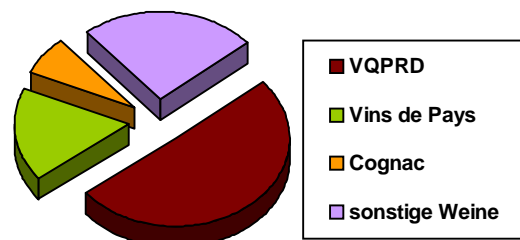
ca. 950.000 Hektar, davon

545.230 ha als VQPRD-Anbaufläche = Qualitätswein bestimmter Regionen (« Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée »)

184.783 ha als Vins de Pays-Anbaufläche

75.558 ha für die Produktion von Cognac

270.212 ha für sonstige Weine



Durchschnittliche Jahresproduktion: 55 Mio. Hektoliter

144.000 Erzeuger, davon liefern 109.869 Erzeuger ihren Wein an Genossenschaften

Appellation d'Origine Contrôlée: 467 AOC, 30 VDQS ; Vins de Pays: ca. 150 VdP

(Quelle: Statistik Onivins 2004)

### Rebsorten:

Rot: Merlot (12 %), Grenache Noir (11 %), Cabernet Sauvignon (6,3 %), Syrah (6,1 %), Cabernet Franc (4,2 %), Gamay (4,1 %)

Weißer Rebsorten: Ugni Blanc (33,9 %), Chardonnay (14,4 %), Sauvignon Blanc (8,04 %), Semillon (5,08 %), Melon de Bourgogne (5,04 %), Chenin Blanc (3,79 %)

## 01 Le Chenin 2006, Domaine dela Garrelière; AOC Touraine

Von **François Plouzeau** biodynamisch (nach Rudolf Steiner) gezogener Wein, nicht chaptalisierte 12 Vol. %, langsame spontane Vergärung im Barrique mit anschließendem Hefelager; trinkbar: sofort, Dekantieren: ja, Optimale Reife: -2009+

Chenin blanc. Nase: Honig, Stachelbeeren, Marillen und Ringlotten, feine Rösttöne; genug Säure für noch längeres Leben. Stachelbeeren, Marillen auch am Gaumen. Etwas kurz. 16.5 P (€7,80)

## 02 Les Vallons 2006, Domaine Michel Bailly & Fils, AOC Pouilly-Fumé

Michel Baillys „Les Vallons“ ist eines der wenigen spontan vergorenen Exemplare seiner Art.

Trinkbar: sofort, Dekantieren: nein, Optimale Reife: -2009+

Sauvignon blanc auf Kalkboden. Sehr schöner Geruch nach Gebirgswasser, Feuerstein. Am Gaumen sehr diskretes Cassis, relativ kräftige, aber durchaus eingebundene Säure. Soll noch liegen, bis zu 15 Jahren. 15 P dtzt. (€12,80)

### 03 Edmond 2004, Alphonse Mellot; AOC Sancerre

*Im Barrique ausgebaut: Cuvée von sehr spät geernteten Trauben, die von extrem alten Rebstöcken stammen. Essensbegleiter zur gegrillten Rotbarbe mit Sezchuan-Pfeffer auf Mangosalat, Lamm mit gefüllten Kapern und fruchtiger Tomatensauce oder gebackenem Ziegenkäse mit süßem Paprikachutney.*

*Naturnaher Anbau, strikte Ertragsbegrenzung, langsamer, schonender Ausbau in Cuves und teilweise in Barriques.*

*Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2015.*

Sauvignon blanc auf Silexboden. Bissert Bodenwachs, dann Apfeltöne, läßt sich hervorbringen. Eher dominante Säure, aber sehr feine Mineralik. Derzeit nicht wirklich zugänglich, 17 P Potentialwertung. (€ 32,-)

### 04 Clos de la Coulée de Serrant 2004, Nicolas Joly; AOC Savennières Coulée de Serrant

*Savennières Coulée-de-Serrant, 6,85 Hektar groß, im alleinigen Besitz der Familie Nicolas Joly vom Weingut Château de La Roche-aux-Moines. Nach Südwesten ausgerichteter Lage. Serrant gehört zu den teuersten Weißweinen Frankreichs und ist weltweit gesucht.*

*Nicolas Joly ist der bekannteste Exponent der Bio-Bewegung. Er hat die Biodynamik in breiter Front weltweit in Diskussion gebracht. Sein Buch zum Thema hat Aufsehen erregt und eine ganze Generation von Winzern wach gerüttelt. Seine Thesen zum „natürlichen Weinbau“ sind zum Katechismus vieler Winzer geworden.*

*Der Wein entwickelt sich über 20-30 Jahre. Unbedingt dekantieren, bei kühler Raumtemperatur servieren. Am besten pur oder zu hochwertigen Ziegenfrischkäsen*

*Trinkbar: sofort, Dekantieren: ja, Optimale Reife: 2008-2025*



Chenin blanc. Himbeertöne, Veilchen. Am Gaumen bissl oxidativ, Schokoladetöne. cremig. Spielt derzeit Chamäleon, offensichtlich großes Potential. 18 P schon derzeit, Zukunft spannend. (€ 54,-)

### 05 Condrieu 2004, E. Guigal; AOC Condrieu

*Böden mit Granituntergrund. 90 Winzer. Der Ertrag ist auf 37 hl/ ha begrenzt. Der Wein sollte jung getrunken werden (Gilt wohl nur für die klassische Herstellung!). Neuerdings werden Versuche mit dem Anbau im Barrique sowie mit Spätlesen gemacht.*

Viognier, sehr steile Lagen aus Schiefer. Etwas schüchtere Nase, vielleicht ein Hauch Kräuter. Am Gaumen Citrus, etwas Stachelbeeren, hölzerne Vanille, sicher noch – als Barriquewein! – teilweise verschlossen. 17 P. Um € 30,-

### 06 Réserve du Domaine 2004, Michel Ogier; AOC Côte Rôtie

*Bis 1970 darniedergelegen, durch Guigal und Parker wiedererweckt, heute 224 ha; Terrassenlagen, steilst (Seilzüge). Boden aus Gneis bzw. Glimmerschiefer. Seine Verwitterung schafft zahlreiche feinste Risse und Spalten, die den Wurzeln der Weinreben ein tiefes Eindringen ermöglichen.*

*2 Bereiche, nur durch einen kleinen Wasserlauf getrennt: Cote Blonde (verlockende, früh genussreife W. (oft durch etwas Viognier < 20%)), Cote Brune (feste, reine Syrah-W.)*

Syrah. 50 % neue Barriques, nur kurz auf Holz. Kirschen und reife Erdbeeren, dann Kräuter. Die Zunge noch recht pelzig, aber schön fruchtig. Mindestens 17 P (€37,-)

### **07 Coteaux 2001, Tardieu Laurent; AOC Cornas**

*Der Name Cornas ist keltischen Ursprungs und heißt verbrannte oder gebrannt Erde. mikroklimatischen Bedingungen (warm und recht trocken); Granit- und Kalksteinböden. Die Rebfläche bildet eine zusammenhängende Lage innerhalb der Gemeinde Cornas. Die steilen Hänge sind teilweise terrassiert.*

*Syrah ist die einzige zugelassene Rebsorte. Der Mindestalkoholgehalt 10,5°. Falls einer Chaptalisation zugestimmt wird, liegt der maximale Alkoholgehalt bei 13,5°. Der Ertrag ist auf 40 hl / ha beschränkt.*

Würzkräuter und etwas Weichseln in der Nase. Kraft, süße Tannine, 17.5 P dzt. (€40,-)

### **08 Prestige des Hautes Garrigues 1999, Domaine Santa Duc; AOC Gigondas**

*Qualitätsmaßstäbe sehr hoch; 35 hl/ ha, scharfe Auslese zur Entfernung unreifer Trauben, alkoholreich (mindestens 12,5°) Lagerzeit 10 Jahre und mehr. Grenache (Max. 80%), Syrah bzw. Mourvèdre (min. 15%). Ansonsten sind auch die Sorten Cinsault, Muscardin und Counoise zugelassen.*

*Yves Gras' Gigondas ist wahrscheinlich der konzentrierteste der Appellation. Seine alten Weinreben (im Schnitt über 45 Jahre alt) in Kombination mit einer sehr späten Lese machen dies möglich.*

Grenache und Mourvèdre. Ansatz von Marmelade, aber auch Thymian. Schöne Kräutertöne auch am Gaumen, etwas Fleisch. 16,5 P (€23,- seinerzeit)

### **09 Cuvée Réservee 1999, Domaine du Pegau; AOC Châteauneuf du Pape**

*karges Land (es wächst sogar Thymian und Lavendel); galets (große Steine) speichern Wärme, nicht auf Kalk (rayas). Beste Lagen nach N, sonst ist die Hitze zu groß. 3200 ha, 35 hl/ha, mind. 12,5°: Keine Chaptalisierung erlaubt.*

*13 Rebsorten erlaubt: Grenache (braucht hohes Alter), Mourvèdre, Syrah (Tannin/Struktur), Cinsault, Muscardin, Vaccaresse, Picpoul, Terret, Counoise, Picardan, Clairette (w), Rousanne (w), Bourboulenc (w) – die Weißen werden zwecks Vermeidung allzu großer Dichte und Marmeladigkeit beigegeben.*

*Der traditionelle majestätische Stil entsteht in erster Linie im Weinberg, wo die über 30 bis 90 Jahre alten Weinstöcke (75 % Grenache, 25 % Syrah, Mourvèdre und Grenoise) handgelesene Trauben in geringer Quantität liefern. Vergärung mit den Traubenstängeln (!) als notwendigem Rückgrat für den traditionellen Ausbau in alten Fudern in einem altmodischen Keller, unfiltriert abgefüllt; im Alter von 5 bis 8 Jahren für viele Konsumenten den höchsten Trinkgenuss, da sich in dieser Zeit die Frucht mit den wildbretartigen, würzigen Geschmackskomponenten vereinigt. Langstreckenläufer, die sich über 10 bis 20 Jahre entwickeln und dann große Aromenvielfalt aufweisen.*

*Die Domaine erzeugt auch die Luxuscuvée Da Capo – der einzige Wein, dem Parker jemals 100+ Punkte vergeben hat.*

Deutlich Pferdeschweiß/Leder; Bananen, etliches Tannin, legt im Glas merklich zu. 17 - 18 P (€20,- seinerzeit)

### **10 Saint Ferréol 2004, Domaine de la Tour du Bon; AOC Bandol**

*Aufgrund des großen Anteils an Mourvèdre sind die Weine kräftig sowie reich an reifen Tanninen. Der Wein kann über 10 bis 20 Jahre gelagert werden.*

*La Tour du Bon ist der kommende Superstar des Bandol. Agnes Henry, die junge Besitzerin dieses Mini-Weinguts, hat sich überwiegend auf die Mourvèdre konzentriert und erwirtschaftet absichtlich nur*

*ultrakleine Erträge von ca. 25 hl/ha von den sehr alten Rebstöcken. Handlese, Nachsortierung und Abfüllung ohne Schönung und Filtrierung.*

95 Mourvèdre, 5 Grenache. Pflaumen, relativ austrocknende Tannine, aber auch hier dunkle intensive Früchte. Lang. 18 P (€27,-)

### **11 Domaine de Trevallon Magnum 2001, Domaine de Trevallon; VdP des Bouches-du-Rhône**

*VdP des Bouches de Rhone: der teuerste VdP von F; biologisch angebaut.*

*Einfall kalter Winde aus dem Norden und das Abblocken der warmen Luftströme aus der Camargue durch die Alpilles-Bergkette, daraus resultierende verlängerte Vegetationsperiode und späte Lese zusammen mit Terroir und extremer Mengenbegrenzung ergeben einen der eigenwilligsten Weine der Welt.*

*Bestockt mit 60% Cabernet Sauvignon und 40% Syrah, was Ursache für die Einstufung des Trévallon als „vin de pays“ ist. Diese „unübliche und untypische“ Rebsortenzusammensetzung und die darauf sich begründende „Degradierung“ von der ach so bekannten Appellation Côteaux d’Aix zum wohl teuersten, aber sicherlich auch besten VdP Frankreichs fiel den Bürokraten der INAO allerdings erst 1996 ein, nachdem sich die Spitzengewächse des Bordelais, selbst die 100 Parkerpunkte-Weine Margaux und Montrose, bei einer Probe der großen Weine des 90er Jahrgangs, veranstaltet von der belgischen Sommelierunion, dem Trévallon als souveränen Sieger geschlagen geben mussten. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt und dahinter Einflussnahmen gekränkter Bordelaiser Châteauxbesitzer vermutet.*

*In Frankreich ziert dieser große Wein die Karten der besten Restaurants des Landes, kostet dort allerdings zumeist um die 300 Euro.*

CS und Syrah. Grüner Spargel, etwas kratzig – der kann nicht in Ordnung sein!? (€100,- Magnum)

### **12 Roucan 2003, Plan de l'Om (Joël Foucou); AOC Coteaux du Languedoc**

*Schiefer- und Kalkböden der Terrasse du Larsac. Wenig Mazeration, wenig Untertauchen des Tresterhutes. Kleiner Barriqueanteil.*

Syrah und Grenache. Sehr fruchtige Nase, rotbeerig. Am Gaumen etwas bitter, aber auch hier schön fruchtig und ziemlich lang. 17 P, (€17,50).

### **13 Clos de l'Ourri 2001, Gérard Gauby; VdP des Côtes Catalanes**

*Bereits spanisch geprägt, sonnenreichstes Gebiet F (325 Sonnentage).*

*Trinkbar: sofort, Dekantieren: ja, Optimale Reife: 2007-2013+*

3 hl pro ha hat der Winzer aufgehört... 130 Jahre alte Stöcke, wurzelecht. „Da war der Stock gescheiter als der Winzer.“ Carignan und Grenache u. a. (weißer Maccabeo 170 Jahre). Feingliedriger, fruchtiger Wein mit Erdbeeranklängen in der Nase. Hat schlußendlich schöne Kirschentöne, Länge, mindestens 17 P. Aber wird nicht mehr gemacht...

### **14 Cuvée du Couvent 2003, Domaine Capmartin; AOC Madiran**

*Tannat wird heute durch Microoxidation (O<sub>2</sub>-Einblasung) etwas abgemildert. Trinkbar: 2009, Dekantieren: ja, Optimale Reife: 2011-2016+*

100 % Tannat. Keineswegs so abweisend und kantig wie den Madirans gerne nachgesagt. Noch etwas warten, dann könnte er 18 P wert sein. Und für €11,80 sehr preiswert ...man braucht halt Lagerfläche.

**15 Hecate 2004, Domaine Laffont; AOC Madiran**

*Trinkreife: 2009-2030*

100 % Tannat. Heftig. Irgendwo hinten im Gaumen dichte Frucht. Warten, das kann was sehr Feines werden. €24,50.

**16 Le Sid 2001, Domaine Cosse-Maisoneuve; AOC Cahors**

*Vorsichtiger Umgang mit Holz, keine neuen Barriques.*

*Dekantieren: ja, Optimale Reife: 2010-2020+*

100 % Malbec. Dichte Nase, am Gaumen, aber leider Essigstich. €22,50

**17 Grande Cuvée Vieilles Vignes 2001, Château du Cédre; AOC Cahors**

*Trinkreife: 2007-2026*

100 % Malbec. Tiefe, dunkle Frucht, süß und lang, Zukunft über 18 P (€60,-)

Eine aufwendigst vorbereitete Probe aus uns teils wenig, teils gar nicht bekannten Appellationen Frankreichs. Sicher waren auch einige Weine dabei, welche für den eigenen Keller interessant sind (z. B. der Clos de la Coulée de Serrant oder das Château du Cédre), aber man konnte vor allem auch Weine kosten, die genau das Richtige für eine schöne Speisenbegleitung irgendwo auf einer Frankreichreise sein werden.

Herzlichen Dank für die große Mühe!

- 01 AOC Touraine
- 02 AOC Pouilly-Fumé
- 03 AOC Sancerre
- 04 AOC Savennières Coulée de Serrant
- 05 AOC Condrieu
- 06 AOC Côte Rôtie
- 07 AOC Cornas
- 08 AOC Gigondas
- 09 AOC Châteauneuf du Pape
- 10 AOC Bandol
- 11 VdP des Bouches-du-Rhône
- 12 AOC Coteaux du Languedoc
- 13 VdP des Côtes Catalanes
- 14 AOC Madiran
- 15 AOC Cahors

