HEFT 2/2013 APRIL/MAI DEUTSCHLAND EUR 7,10

www.sommelier-magazin.de

VERBANDSORGAN DER DEUTSCHEN SOMMELIER-UNION E.V.

# SOMMELIER MAGAZIN

## NACHWUCHS-SOMMELIER 2013

FLORIAN RICHTER – TALENT MIT GESPÜR FÜR DEN GAST

EINE MEININGER PUBLIKATION

SAVE THE DATE

barzone

GASTRO TREND & TRADE SHOW

27. & 28. MAI 2013 IN KÖLN WWW.BARZONE.DE

**WISSEN** WASSER – DIE WISSENSCHAFTLICHE ERKLÄRUNG: WELCHES PASST AM BESTEN ZUM WEIN? **TEAMWORK** TOP AIR – STERNERESTAURANT AM FLUGHAFEN STUTTGART **IM PROFIL** AUSSERGEWÖHNLICHE WINZER AUS DEM ROUSSILLON

## Die Kunst, Design, Funktion und Geschmack zu vereinen.

Ein exklusives Mineralwasser für die Spitzengastronomie: LIZ, die Privatquelle aus der Biosphäre Wetterau, präsentiert sich formvollendet in der edlen Karaffe. Mit dem praktischen Ausgießer als ebenso stilvoller wie funktionaler Note. Dank harmonischer mineralischer Bestandteile gewährt LIZ zudem erlesenen Weinen und Speisen genügend Raum, ihren vollen Charakter zu entfalten.

LIZ – DAS ETIKETT GUTER HÄUSER

FOTOS: ANDRÉ DOMINÉ/ WEINGÜTER PRIVAT

# DIE FRISCHE DES SÜDENS

Zum „Gipfeltreffen im Fenouillèdes“ im Roussillon trafen sich im März zum ersten Mal Sommeliers und Weinfachhändler auf der Domaine Le Soula in Prugnanes bei Perpignan.

*Beim Gipfeltreffen auf La Soula: Olivier Reynal (oben, ganz links) und die Teilnehmer der Versammlung (unten)*

[E]ingeladen hatte Olivier Reynal von Les Caves du Roussillon, einer der Pioniere des Fachhandels in Frankreichs südlichstem Departement. Vier Winzer aus diesem kleinen „mysteriösen und verkannten Tal“, so Reynal, stellten ihre Produktion vor. Der Andrang war beachtlich. Er unterstrich das Interesse, das die Winzer im Norden des Roussillon inzwischen auf sich ziehen.

Sicher erhöhte der Ort des Treffens den Reiz. Le Soula ist eine Legende. Ende der 1990er Jahre wurde Gérard Gauby, damals bereits aufgrund seiner Weine, insbesondere der Muntada, berühmt, auf das Fenouillèdes aufmerksam. In diesem nordöstlichen Zipfel des Roussillon, geschichtlich Teil Okzitaniens und Rückzugsregion der Katharer, werden Reben auf bis zu 600 Metern Höhe angebaut, unter völlig anderen Bedingungen als in tieferen Lagen näher zum Mittelmeer. Als Gérard 2001 seinen englischen Importeuren Roy Richards und Mark Walford vorschlug, dort 20 Hektar Weinberge zu übernehmen, kreierten sie gemeinsam Le Soula. Der allererste Jahrgang 2001 machte sofort auf das Gut aufmerksam. Seit 2008 residiert es in der früheren Genossenschaftskellerei von Prugnanes und wird von Gérald Standley geleitet, der es biologisch bewirtschaftet.

Le Soula zeigte zuerst, welches Potenzial die auf den Höhen des Fenouillèdes erzeugten Weine besitzen. Dabei verblüffen vor allem die Weißweine. Beim Le Soula Blanc spielt üblicherweise Sauvignon die Hauptrolle, ergänzt von Macabeu, Grenache Blanc und fünf anderen Sorten. Beim aktuellen 2010 (ein extrem trockenes Jahr) hat Macabeu die Führung inne. Doch auf den Höhenlagen mit ihren Granitverwitterungsböden ist ohnehin der Einfluss des Terroirs stärker als der der Sorten. Es verleiht den Weinen eine ganz eigene mineralische Frische und Struktur.

Auch beim Rotwein handelt es sich um eine Cuvée aus verschiedenen Sorten wie Carignan, Syrah, Grenache und bisweilen etwas Cabernet Sauvignon. Doch Gérald Standley hat die langen Maischestandzeiten aufgegeben und vinifiziert seit 2009 in ganzen Beeren. Das hat nichts daran geändert, dass die Roten Zeit brauchen, um sich zu entfalten. Auch sie zeigen einen ausgesprochen ausgewogenen, raffinierten Stil, wobei die Kräuter der Garrigue, der typischen Wildheide, Akzente setzen. Jetzt hat der grandiose 2002er (aus einem kühlen Jahr) seinen Höhepunkt erreicht. Ein Hinweis darauf, dass man es hier mit großen Weinen zu tun hat.

Die Anfänge von Le Soula fanden im Dorf Saint-Martin de Fenouillet statt, wo die Familie Laguerre seit Generationen ansässig ist. Anfangs nahm Eric Laguerre an dem Projekt teil, das ihn dazu inspirierte, selbst seinen Weg zu gehen und sich dem Bioanbau zuzuwenden. Saint-Martin war in den 1980er und 1990er Jahren ein Experimentierfeld für neue Sorten. Daher auch Erics breite Sortenpalette, die für Le Ciste Blanc Marsanne, Roussanne und Rolle (Vermentino) neben Grenache Blanc und Macabeu einschließt. Der in Barriques vergorene 2011er besticht durch Frische, feines Korn, einen Hauch von Röstaromen und beachtliche Länge. Aber Eric hält viel von anregenden, saftigen Weinen wie dem Eos Blanc aus Grenache Blanc und Macabeu, dem Eos Rouge, hauptsächlich aus Grenache Noir und dem herrlich peppigen Le Passage, ein sortenreiner Carignan. Ein ganz besonderer Wurf ist ihm mit dem Rancio Oxy gelungen, einem Grenache Blanc 2006 aus dem Akazienholzfass mit Anklängen von Amontillado und einem langen, salzigen, mundwässernden Finale. Unweigerlich denkt man an marinierte Anchovis oder Jamón Jabugo.

## PIONIERE VON DER KÜSTE

Ende der 1990er, Anfang der 2000er Jahre herrschte ein besonderer Enthusiasmus, was Wein anging. Er schuf eine Stimmung, die dazu anregte und verleitete, zu expandieren oder Neues zu unternehmen. Im Norden des Roussillon setzte er eine Bewegung in Gang, die heute in den Zeiten der Krise zwar etwas an Schwung und Schnelligkeit eingebüßt hat, aber die durchaus noch vorhält. Zu den dynamischsten und innovativsten Winzern der Region

*Eric Laguerre und seine Familie arbeiten seit Generationen in Saint-Martin de Fenouillet*

*Joseph Parcé von La Préceptorie drückt den Weinen seinen eigenen Stempel auf*

*Dimitri Gilpa von Mas Mudigliza entdeckte das Tal im Jahr 2006 und blieb*

zählen die Brüder Marc und Thierry Parcé. Sie hatten 1984 das Gut der Großeltern in Banyuls-sur-Mer übernommen, nannten es Domaine de la Rectorie und machten es nach und nach zu einem der besten und – gerade in der Gastronomie – anerkanntesten des Roussillon. Angezogen vom Terroir von Maury – wie Banyuls eine Hochburg des Grenache – erwarben sie 2001 die Kellerei der Kooperative von Saint-Arnac und lancierten La Préceptorie de Centernach. Unter Marcs Schwiegersohn Vincent Legrand, Sohn des Fachhändlers Yves Legrand aus Issy-les-Moulineaux bei Paris, machte sich die Préceptorie schnell einen Namen. Heute setzt sie ihren Weg unter Joseph und Amandine Parcé fort. Nach sieben Jahren in der Marine und diversen Jobs wurde Joseph 2007 von Yves Legrand für die Weinlese angeheuert. Danach verabschiedete Yves sich in den Norden, Joseph blieb. Unter ihm gewinnen die Weine an Präzision wie der Terres Nouvelles 2011, ein reiner Grenache Gris vom Schiefer, komplex, feinwürzig, mineralisch und lang. Und der kräuterigfruchtige, runde, doch frische Coume Marie Rouge 2011, jetzt unter der nagelneuen AOP Maury sec. Aber Joseph setzt auch die Reihe der natursüßen Maurys fort, so mit dem Vin Doux Réveur aus der Solera: enorm intensiv mit Aromen von Kakao, Nüssen und kandierten schwarzen Beeren, ein Traum zum affinierten Ziegenkäse oder Bitterschokoladendessert.

Der vierte im Bunde beim Gipfeltreffen war Dimitri Gilpa. Auch wenn er erst 2006 ins Fenouillèdes kam, kann man Dimitri nicht als Neuling bezeichnen. Nach der Erfahrung als Kellermeister eines Grand Cru im Libournais wollte er unbedingt sein eigenes Gut kreieren. Die natürlichen Bedingungen im Umkreis von Saint-Paul de Fenouillet begeisterten ihn und er erwarb eine ganze Anzahl an Parzellen, vorwiegend auf 350 Metern Höhe, insgesamt gut 12 Hektar, Durchschnittsalter 35 Jahre. Von Anfang an ging Dimitri mit dem Vorsatz ans Werk, sich einen Platz unter den besten Winzern der Region zu erobern. Dazu hat er nicht lange gebraucht. Sein köstlicher Maury Grenat 2011 verzaubert. Symbiosis 2008, die Cuvée aus Carignan, Syrah, Grenache und Mourvèdre, zeigt sich jetzt raffiniert und vielschichtig. Doch mit CaudaLouis aus 70 Prozent Grenache Gris und 30 Macabeu, den er in 500-Liter-Fässern vinifiziert, keltert Dimitri den wohl elegantesten Weißwein des Fenouillèdes, ausgesprochen intensiv, wunderbar frisch und mineralisch.

Was die Weine der vier Güter und ihrer Kollegen im Agly-Tal und im Fenouillèdes so einzig macht, ist eben diese Frische, die man in einer so weit südlich gelegenen Anbauregion nicht erwartet. Blind verkostet würde man sie nie Südfrankreich zuordnen, sondern eher dem Burgund. Dabei haben die Weine in der Regel nicht einmal eine besonders hohe Säure. Sie gewinnen ihre Lebendigkeit aus einem Zusammenspiel von kargen Böden, Höhenlagen mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht und oft sehr alten Rebstöcken, die ihre Wurzeln tief ins Gestein getrieben haben. Hinzu kommt, dass die Winzer die Trauben zu einem früheren Zeitpunkt lesen. So weisen die Weine meist verblüffend niedrige pH-Werte (bis 2,9!) auf. Das Ergebnis sind Weine von einer eindeutigen Lebendigkeit, die wirklich anregenden Genuss bereiten.

Alle diese vier Winzer arbeiten auf Höhenlagen mit kargen Böden in einer Region, die oft von extremer Trockenheit heimgesucht wird. Folglich bringen sie nur äußerst niedrige Erträge ein, oft unter 20 Hektoliter je Hektar. Obendrein arbeiten alle, wenn nicht biologisch oder biodynamisch, dann mit höchstem Respekt für die umgebende Natur und entsprechend aufwändig mit viel Handarbeit. Da versteht es sich von selbst, dass sie nicht mit Betrieben konkurrieren können und wollen, die mit einem völlig anderen Ansatz und Ziel produzieren. Das Dilemma besteht darin, dass diese Weingüter und Weine noch nicht über das Renommee verfügen, das der erzeugten Qualität entspricht. Dabei sind die Preise für ihre Weine, die sich zwischen 8 und 19 Euro, nur im Ausnahmefall bis zu 25 und 32 Euro (Preis Privatkunden) bewegen, in Anbetracht der Produktionsbedingungen, im Grunde günstig.

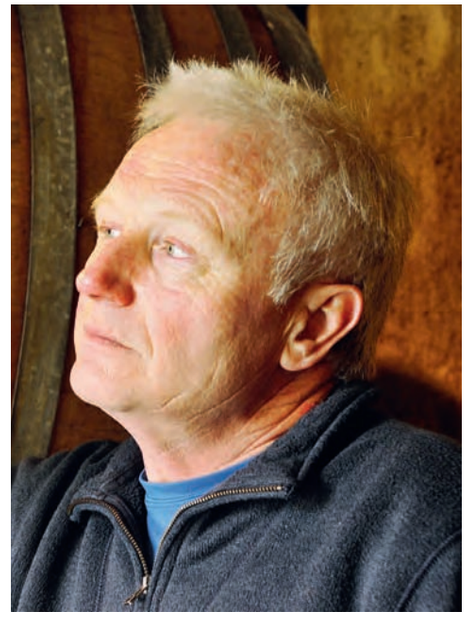
## ZUSTROM VON AUSSEN

Seit 1999/2000 hat es einen beachtlichen Zustrom an Winzern von Außen in den Norden des Roussillon gegeben. Im Sektor der

*Rapaël Graugnard ist auf der Domaine Grier für die Weine verantwortlich*

*Das größte Gut im Tal: Mas Amiel, im Besitz von Olivier Decelle*

*Jean-Louis Denois setzt auf Bio-Weine und experimentiert viel*



Fenouillèdes erwarb Jeff Grier von dem bekannten südafrikanischen Gut Villiera 2006 22 Hektar Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Chardonnay und Macabeu zwischen Saint-Paul de Fenouillet und Caudiès sowie eine große Kellerei in Saint-Paul. Der Oenologe Raphaël Graugnard kümmert sich um die Weine. Neben modern vinifizierten, fruchtbetonten Maccabeu, Rosé aus Grenache und Carignan sowie sortenreinem Grenache Noir werden drei rote, im Stil runde, würzige, südliche Cuvées mit Barrique-Ausbau angeboten. Bemerkenswert ist der sehr frische Brut, bei dem Jeff Grier sein ganzes Knowhow aus Stellenbosch einbringt. Abgesetzt werden die Weine über die angestammten Export-Kunden von Villiera auch in Deutschland.

Grier entdeckte das Fenouillèdes durch seinen Freund Jean-Louis Denois. Der aus der Champagne stammende Denois wurde durch die Domaine de l'Aigle bekannt, die er in der Appellation Limoux kreiert hatte und die inzwischen von Gérard Bertrand erworben wurde. Nonkonformist Denois eckte an, als er entgegen der damaligen Bestimmungen Experimente mit Riesling und Gewürztraminer machte (die inzwischen zugelassen sind). Weiterhin in Limoux aktiv, wo er seine Weinberge 2009 auf Bioanbau umstellte, investierte er zeitgleich mit Grier in Weinberge im selben Sektor, die er ebenfalls auf Bioanbau umstellte. Die Diskussion um die erlaubten Schwefelmengen bei der neu eingeführten Bezeichnung Biowein und die Beispiele verschiedener vin-nature-Winzer gaben den Anstoß und Denois beschloss 2012, seine Trauben ohne Zugabe von Sulfit zu vinifizieren.

Gerade hat Jean-Louis Denois einen Weiß- und einen Rotwein „Mes Vignes de Saint-Paul" ohne Schwefel herausgebracht. Im Gegensatz zu einer ganzen Anzahl von „vins nature", die in den Pariser Bistrots gerade Mode sind, aber von Fehlnoten charakterisiert werden, sind Denois Weine blitzsauber. Der Weiße, ein sortenreiner Chardonnay, besitzt die angenehme Frische, die man im Fenouillèdes erwartet, bleibt aber simpel und ein wenig spröde. Der Rote, aus Syrah und Merlot mit etwas Grenache, vier Monate auf den Feinhefen ausgebaut, zeigt sich überzeugender, denn saftig und fruchtig, leicht pfeffrig mit angenehmer Säure und dezenten Tanninen – und sehr bekömmlich.

Das größte Gut im Agly-Tal ist das Mas Amiel mit seinen 170 Hektar Reben beim Ort Maury. Früher schon berühmt für natursüße Maurys, hat es unter Olivier Decelle eine spektakuläre Wandlung erfahren. Decelle erwarb das Mas 1999, nachdem er sein Tiefkühlkost-Imperium verkauft hatte. Von Anfang an setzte er den Schwerpunkt auf die Entwicklung von trockenen Rotweinen, indem dafür geeignete Weinberge selektiert und mit großem Aufwand bearbeitet wurden. Inzwischen trägt diese buchstäblich Früchte, denn die Weine haben an Ausdruck und Ausgewogenheit gewonnen. Neu im Programm ist Légende 2011, der erste AOP Maury sec des Guts aus 80 Prozent Grenache Noir und 20 Prozent Carignan von alten Rebstöcken, ein dichter, komplexer mediterraner Rotwein mit intensiven Aromen von reifen schwarzen Kirschen und Oliven, Orangen und Trinkschokolade und zugleich der erdigen, leicht salzigen Note seines Schieferterroirs.

Übertroffen wird er vom Vol de Nuit 2010, einem sortenreinen Carignan von den ältesten, 1900 und 1925 gepflanzten Parzellen, nur in kleinen Betontanks ausgebaut, der neben dunklen Wildbeeren und Kräutern eine herrliche Frische und sehr präsente Mineralität vorweist. Nicht weniger bemerkenswert sind die natursüßen Maurys, zumal die Cuvée Charles Dupuy und der – noch erhältliche – Mas Amiel 1969, wahre Monumente sind.

Dieser kleine Ausflug in den Nordwesten der Pyrénées Orientales sollte auf einige Weingüter aufmerksam machen, die die Vorzüge ihrer speziellen Terroirs ausschöpfen. Obwohl sie in einem noch immer weitgehend unbekannten Flecken Frankreichs arbeiten, entsprechen ihre so anregenden und lebendigen Weine einem Trend, der um sich greift. Schließlich eignen sich Weine dieser Art vorzüglich dazu, mit den unterschiedlichsten Gerichten in Szene gesetzt zu werden. <

*André Dominé*