

EUROPEAN FINE WINE MAGAZIN

DEUTSCHLAND · ÖSTERREICH · SCHWEIZ · SKANDINAVIEN · GROSSBRITANNIEN · USA · AUSTRALIEN



2/2013 DEUTSCHLAND
ÖSTERREICH
ITALIEN
SCHWEIZ

Fine

AS WEINMAGAZIN

ALEXANDRA PEREYRE DE NONANCOURT VON LAURENT-PERRIER

JÜRGEN DOLLASE BEI TIM RAUE

SPEKTAKULÄRE WELT-WEINPROBE

DIE GROSSEN WEINE DER MAREMMA

DAS PFÄLZER WEINGUT KNIPSER

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

CHÂTEAU L'EVANGILE

WEINGUT GRANS-FASSIAN

CHÂTEAU DE SAINT COSME

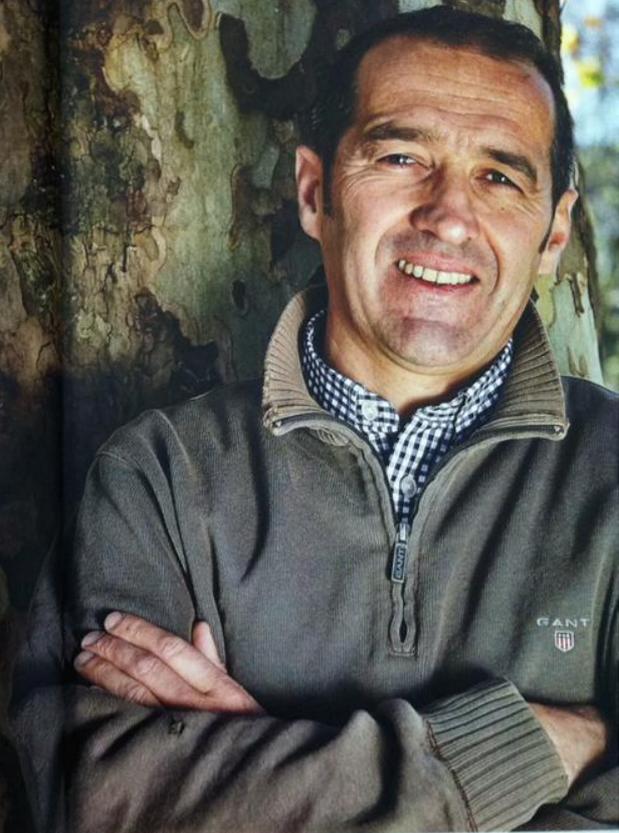
WEINGUT ROBERT WEIL

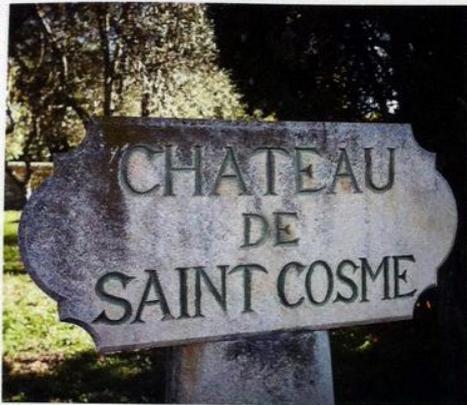
» WENN MAN
MEINE WEINE
MODERN NENNT,
DANN IST DAS
EINFACH DUMM«

LOUIS BARRUOL VOM CHÂTEAU DE
SAINT COSME IM SÜDLICHEN RHÔNETAL
IST EIN MENSCH MIT VIELEN TALENTEN
SEINE WEINE VERSCHMELZEN DIE KRAFT DES SÜDENS
MIT EINER EXTRAVAGANTEN FRISCHE

VON RAINER SCHÄFER FOTOS MARCO GEUNZI

Louis Barruol sieht mitgenommen aus, bleich und etwas zerknittert, als wenn er mehrere Nächte kein Bett mehr gesehen hätte. Sein grüner Fleece-Pullover ist am rechten Ellenbogen löchrig. Entweder er hat es nicht bemerkt oder es stört ihn nicht. Den Kragen hat er so weit wie möglich hochgeschlagen, wie um zu signalisieren: Bitte nicht ansprechen. Louis Barruol wird Charme und Charisma nachgesagt, an diesem Morgen hält er beides hinter einer kargen Mimik verborgen. In der vergangenen Nacht hat es geregnet, sein Leseteam kann nicht wie geplant in die Weinberge ausstricken, um den spät reifenden Grenache und Mourvedre zu ernten. -Es ist nicht auszuhalten-, knurrt er und gähnt ausgiebig. -Dieser Marathon will einfach nicht zu Ende gehen. - Zwei lange Monate dauert er schon, er hat Spuren hinterlassen. -Ich bin müde-, sagt er entschuldigend, -wirklich sehr müde-. Aber er ist bekannt dafür, dass er höchste Ansprüche stellt, an sich, an seine Weine. Er wird noch mal alle Kräfte mobilisieren, um die perfekten Trauben ernten zu können.





Überragend: Die Kapelle des heiligen Kosmas aus dem 11. Jahrhundert ist das Wahrzeichen und das Herzstück von Château de Saint Cosme. Zu ihren Füßen wachsen und reifen die Grenache-Trauben für den Gigondas Le Poste.

Vom Dorf Gigondas aus windet sich die Straße noch ein paar Schleifen nach oben zum Château de Saint Cosme, das Louis Barruol leitet. Über dem Weingut steht eine Kapelle, im 11. Jahrhundert erbaut, die auf den meisten seiner Weinetiketten zu sehen ist. Sein Vater Henri hat die Skizze der Kapelle entworfen. »Sie ist das Herzstück unseres Weinguts«, sagt Barruol. Die Kapelle wurde zu Ehren des heiligen Kosmas errichtet, dem Schutzpatron der Ärzte und Heilenden. »Mein Vater behauptet, dass unser Wein von der Krankenkasse verschrieben werden müsste, weil er so gesund sei. Er macht selten Witze. Wenn er so etwas sagt, dann muss etwas daran sein.« Er lässt seinen Blick schweifen, über das grüne Tal, die gezackten Bergkämme der Dentelles de Montmirail und die knorrigen Rebstöcke, kräftig wie die Oberarme eines Bauarbeiters. Manche Reben sind mehr als hundert Jahre alt; insgesamt bewirtschaftet das Château zweiundzwanzig Hektar Weinberge. Louis Barruol hat vor allem Grenache angepflanzt, dazu noch Syrah und Mourvèdre. Das Château Saint Cosme liegt genau dort, wo zwei geologische Verwerfungen aufeinandertreffen und zwölf verschiedene Bodenarten freigeben. Im bunten Mosaik finden sich vor allem Kalk, Tonmergel und Sand. Wenn die Geologie schon so ein großzügiges Angebot mache, sagt Barruol, dann müsse er es auch nützen. Er baut auch die kleinsten Parzellen getrennt aus. Die Trauben reifen unterschiedlich auf ihrem Terroir und in ihrem Mikroklima, auch wenn die Reben manchmal nur wenige Meter voneinander entfernt stehen. »Wir fangen als Erste an zu ernten und hören als Letzte auf«, sagt er. Daran hält er fest, auch wenn es die Ernteperiode zur Tortur werden lässt.

Louis Barruol zählt zu den besten und leidenschaftlichsten Winzern der Appellation Gigondas im Süden des Rhône-tals. Der Weinkritiker Robert Parker adelte ihn schon Mitte der neunziger Jahre zu einem der »begabtesten Weinmacher der Rhône« und beglückwünschte ihn, über ein »magisches Terroir« verfügen zu können. Mit gerade einmal dreiundvierzig Jahren hat Barruol schon zwanzig Jahrgänge verantwortet

und in Gigondas neue Maßstäbe gesetzt, für Qualität, Ausdruck und Persönlichkeit der Weine. Er stammt aus einer außergewöhnlichen Familie. Das Weingut wurde 1490 gegründet, es ist das älteste in Gigondas. »Erst zwei Jahre später hat Kolumbus Amerika entdeckt«, sagt Barruol. 1570 kam es in den Besitz seiner Familie. Sein Vater Henri, inzwischen vierundachtzig Jahre alt, hat 1957 in das Château eingehiratet. Zuvor hatte er Möbel entworfen und angefertigt, auf Fotos sieht er aus wie ein Schauspieler. »Er hat Wein gemacht wie ein Künstler, mit ganz viel Seele«, sagt sein Sohn. Henri Barruol hatte ein anderes Verständnis von Wein als die meisten Weinbauern in Gigondas: Für ihn war er mehr als ein alkoholisches Getränk, für ihn war er ein Kulturgut. Um dem gerecht zu werden, beschloss Henri Barruol schon Anfang der siebziger Jahre, biologischen Weinbau zu betreiben. Als er 1992 schwer erkrankte, musste Louis Barruol mit zweiundzwanzig Jahren schon die Verantwortung im Château übernehmen. Weinbau hat er nie studiert. »Das war nicht nötig. Mein Vater hat mir alles über Wein beigebracht. Er ist bis heute die einzige Autorität, die ich respektiere.« Stattdessen studierte er Betriebswirtschaft. »Ich wollte in der Lage sein, ein Unternehmen zu führen.« Hat es ihn belastet, in der vierzehnten Generation in diese Weindynastie einzutreten, die über so viel Tradition und Vermächtnis verfügt? »Nein, nie«, sagt er, »in unserer Familie war die Idee von Freiheit immer wichtig. Ich konnte immer so arbeiten, wie ich wollte, und war glücklich damit.«

Mit Herz und mit Hand

Seine Mutter Claude, schon hoch in den Siebzigern, kommt um die Ecke, in knöchelhohen Stoffturnschuhen, wie Teenager sie tragen. Barruol strahlt und herzt sie. Längst hat er verdrängt, wie erschöpft er ist. Seine Augen blitzen pfiffig hinter der ovalen Brille, er ist ins Plaudern gekommen. Louis Barruol ist eine Persönlichkeit mit vielen Talenten: Er ist Musiker – wenn Zeit dafür bleibt, spielt er Cello. Er ist weit herumgekommen – als seine Winzerkollegen Frankreich noch als allerwichtigste Tangente der Weinwelt ansahen, flog er schon um die Welt, um seine Weine vorzustellen: in perfektem Englisch. Er ist schlank und durchtrainiert – im nahe gelegenen Städtchen Vaison-la-Romaine spielt er Rugby und nimmt eine der wichtigsten Positionen im Rugby Club Vaisonnais ein. Er ist der Fly-half, der Verbindungsspieler zwischen Angriff und Verteidigung, der die meisten taktischen Entscheidungen trifft



Überdauernd: Auf den Resten einer gallo-romanischen Villa wurde Château de Saint Cosme erbaut, das 1570 in den Besitz der Familie Barruol kam. Louis Barruol, der die vierzehnte Generation vertritt, hat vor sechs Jahren den Keller erneuert. Sein Oenologe Pablo Hocht lugt gutgelaunt aus dem Gärbottich, während Benjamin Louf, ein Weinbaustudent aus Toulouse, die Maische entfernt.



und das Kollektiv anführt. »Rugby beansprucht Kopf und Körper, das liebe ich daran.« Vaisonnais hat mit ihm schon einige Erfolge errungen: Auch auf dem Rugby-Platz ist er ausdauernder, zäher und entschlossener als andere.

Mit Sinn und Verstand

Als Strategie hat sich Louis Barruol auch im Weinbau von Gigondas einen Namen gemacht. Sein Vater hat zwar schon bemerkenswerte Weine erzeugt, die besten Fässer aber bis in die neunziger Jahre hinein an Händler verkauft. Erst der Sohn füllte die Weine in Flaschen, er war überzeugt von ihrer Qualität, von seinen alten Rebanlagen, die oft nur minimale Erträge um die fünfundzwanzig Hektoliter pro Hektar liefern. Aber es sollte einige Jahre dauern, bis er sich behauptet hatte. »Gigondas hatte einen ziemlich schlechten Ruf, gegen den wir lange ankämpfen mussten«, sagt er. 1997 war das Jahr, in dem die Stimmung sich änderte. Louis Barruol erinnert sich an eine Weinpräsentation in Köln: »Die Gäste waren so beeindruckt von meinen Weinen. Da wusste ich, dass es aufwärts geht.« Es war auch das Jahr, in dem er begann, Trauben und Moste von Winzern der nördlichen Rhône zuzukaufen. Auf Reisen war ihm aufgefallen, »dass das Potential einiger großen Lagen nicht ausgeschöpft wurde«. Seitdem erzeugt er auch etliche Fässer Wein aus wertvollen Parzellen an der Côte-Rôtie, in Hermitage, Saint-Joseph und Condrieu. »Mir war es gewiss

nicht langweilig«, sagt er dazu, »aber ich musste einfach mit diesen besonderen Terroirs arbeiten.«

Im Keller des Châteaus gären Rotweine, zwei Arbeiter sind dabei, den Maischehut aus Traubenschalen, Stängeln und Kernen immer wieder mit Metallstangen nach unten zu stoßen, um Farbpigmente und Gerbstoffe auszulösen. »Es ist viel schonender, wenn man die Pisage von Hand macht und keine Maschine einsetzt«, sagt Barruol. »Man spürt es im Wein, er wird weicher.« Viele Jahre war er im Weingut für die Pisage zuständig, weil er Chef und Arbeiter in einem war. Er schaut kurz zu, dann greift er nach einer der Stangen, er lässt es sich nicht nehmen, mitanzupacken. Er hat Spaß daran, seine Muskeln spielen zu lassen.

Sein Weingut steht auf den Resten einer gallo-romanischen Villa. Der verwinkelte Keller ist ein lebendiges Museum, ein Ort, an dem sich Weingeschichte erhalten hat: Hier gibt es noch die in Kalkfels gehauenen Bottiche, in denen schon die Römer vor zweitausend Jahren ihren Wein vergären ließen. Auch wenn Louis Barruol den Keller 2007 erneuern ließ, ist er ein Ort der Beschaulichkeit und der möglichst natürlichen Weinbereitung geblieben, in dem kein technischer Hokusfokus zu finden ist. »Ich arbeite nach den überlieferten Methoden«, sagt er. »Ich will Weine haben, die möglichst rein und präzise sind.« Nach einer langen und langsamen Mazeration mit natürlichen Hefen in Beton- oder Holzbottichen reifen die Weine in der uralten Kelleranlage in aller Ruhe heran.

Draußen weht es heftig, wie so oft. Es sieht aus, als gingen die Rebstöcke in Deckung. »Der Mistral und der Wind aus den Bergen wechseln sich ab«, sagt Louis Barruol. »Das hält die Trauben gesund - Beste Voraussetzungen für den biodynamischen Weinbau, dem er sich seit 2010 verschrieben hat. Saint Cosme ist »wie eine Insel«. In einer kühleren Ecke der sonnenbestrahlten Süd-Rhône liegen einige seiner Weinberge mit stark kalkhaltigen Böden auf über zweihundert Metern Höhe in nördlicher Ausrichtung. Die Trauben reifen dadurch langsam, entwickeln intensive Aromen und genügend Säure - ein prägendes Merkmal in Barruols Stilistik. Mollig und rustikal, das sind die Attribute, die vielen Gigondas-Weinen anhaften. Barruols Weine bekennen sich zwar zur Kraft des Südens, aber zugleich bewahren sie eine angenehme, für die Region untypische Frische. Man findet sie selten in der Appellation, diese Kombination von Dichte, Komplexität und Finesse. Inzwischen werden die besten Weine in Gigondas mit den berühmten und weitaus teureren Nachbarn aus Châteauneuf-du-Pape verglichen - wenn auch gerne etwas herablassend als »die kleinen Cousins«. Das Anbaugelände Gigondas als Miniaturausgabe von Châteauneuf-du-Pape abzutun, hält Louis Barruol für falsch. »Gerade Saint Cosme weist mit seinen Kalklagen und dem kühleren Klima mehr Ähnlichkeiten auf mit Burgund als mit Châteauneuf.«

Große Sprüche gibt es bei Louis Barruol nicht zu hören. Aber an mangelndem Selbstbewusstsein leidet er auch nicht. Auf einen Berater kann er verzichten. »Ich brauche niemanden, der mir reinquatscht und nachher eine Rechnung schreibt. Erfahrung muss man selbst machen«, sagt er. »Ich habe tausend Fehler gemacht, und genau das hat mich am weitesten nach

vorn gebracht - Guten Wein zu machen, sei nicht schwierig. Aber um großen Wein zu erzeugen wie etwa die Domaine de la Romanée-Conti, da müsse das aller kleinste Detail stimmen. »Von siebenundneunzig auf hundert Prozent zu kommen, das ist am schwierigsten.« Barruol ist umgänglich und normalerweise für jeden Spaß zu haben. Wenn man ihn aber provoziert, dann kann er so konsequent zum Gegenangriff übergehen wie beim Tackling auf dem Rugbyplatz. Ärgerlich wird er, wenn man ihn einen »Liebling von Robert Parker« nennt und ihm vorwirft, gefällige, moderne Weine zu machen. Eine Unterstellung, die immer mal wieder laut wird. »Wenn man meine Weine modern nennt, dann ist das einfach dumm«, kontert er. »Ich arbeite so traditionell, beinahe altertümlich. Ohne Chemie, so natürlich wie möglich. Fast alles wird von Hand erledigt. An meinen Weinen ist nichts Modernes, außer dass ich einen kleinen Teil neuer Barriques verwende.« Doch er kann guter Dinge sein, dass das Gerede bald verstummt: Robert Parker hat sich aus der Weinwelt zurückgezogen, er ist auf der Höhe seines Wirkens angekommen. Louis Barruol hat einen Gigondas aus dem Jahrgang 1994 entkorkt. »Mon Dieu, wie frisch der noch ist«, ruft er beinahe erschrocken. Dann fängt er an zu lächeln. »Die Wahrheit liegt immer im alten Wein«, sagt er. »Alle, die behaupten, dass ich moderne Weine mache, sollen den hier mal probieren.«

Mit Glück und Eigensinn

Louis Barruol ist noch einmal zur Kapelle hoch gestiegen, die erhaben und friedlich daliegt. Der heilige Kosmas wacht über die Gegend und die Weinberge. Es sei etwas Großartiges, schwärmt Barruol, in dieser Landschaft Wein machen zu dürfen. »Ich wache jeden Morgen auf, gehe raus und denke: Wie glücklich ich mich schätzen kann, hier arbeiten zu können.« Manche halten seine Weine für das Werk eines Künstlers. Aber da wehrt er sich entschieden: »Ich bin ein Handwerker der Natur. Der Begriff Künstler wird viel zu häufig missbraucht«, sagt er. »Wenn ich Beethoven und Mozart spielen kann, bin ich noch lange kein Künstler. Dafür muss ich etwas Eigenständiges schaffen.« Barruol, ob er will oder nicht, ist ein Künstler. So eigenständig und eigensinnig und beseelt wie er arbeitet kein anderer Winzer in Gigondas. ♣





FINE TASTING

RAINER SCHÄFER VERKOSTET SECHZEHN ROT- UND WEISSWEINE
VOM CHÂTEAU DE SAINT COSME AUS DEN JAHRGÄNGEN 1994 BIS 2011

2011 SAINT COSME LITTLE JAMES BASKET PRESS BLANC 86 P

Weine aus zugekauften Trauben füllt Louis Barruol unter dem Label Saint Cosme ab, ohne den Zusatz Château. Little James hat er nach seinem Sohn benannt, Basket Press verweist auf ein tausend Jahre altes Kelterverfahren: Ein sauber vinifizierter Weißwein aus Viognier und Sauvignon Blanc, der Frinkspaß bereitet und vielversprechend in das Sortiment einführt.

2011 SAINT COSME LITTLE JAMES BASKET PRESS ROUGE 87 P

Ein bemerkenswerter Einstieg in das Rotwein-Segment ist der Little James aus Grenache-Trauben. Ein Teil stammt von alten Reben. In der Nase Lavendel, Lorbeer und rote Frucht, im Mund vollfruchtig, frische Kirsche, Pfeffer, würzig und charmant. Louis Barruol zeigt auch mit seinen scheinbar kleinen Weinen Ehrgeiz und Anspruch. Ein Alltagswein auf hohem Niveau.

2011 SAINT COSME CÔTES DU RHÔNE SÉLECTION 87 P

Ein Syrah aus verschiedenen Lagen der Côtes du Rhône. Der Ausbau erfolgte in Stahltanks. Bukett von Kirsche, Schwarzbeeren, Lorbeer, Oliven, Waldboden, Teer. Am Gaumen fruchtige Ouvertüre mit Johannisbeere und Schwarzkirsche, auch Kräutern der Provence. Saftige, nicht zu kräftige Textur, spürbare Säure.

2011 SAINT COSME CÔTES DU RHÔNE BLANC 87 P

Seinen Côtes du Rhône Blanc keltert Barruol aus Roussanne, Viognier, Marsanne und Picpoul de Pinet, einer fast vergessenen Rebe, die in diesem warmen Jahr Säure und Frische beisteuert. Präsentiert Aromen von Pfirsich, Blumen und Marzipan. Am Gaumen wieder Fruchtnoten, Aprikose, Melone, Grapefruit und Birne, klingt mineralisch aus mit floralen Noten.