



raus aus



der reihe

Die Rotweine der südlichen Rhône sind ganz nach unserem Geschmack. Wie aber steht es mit den Weißen? Inzwischen gibt es dort nämlich hinreißende Weine, die den vollen Charme des Südens mit anregender Lebendigkeit verschmelzen. Auf deren Suche haben wir uns gemacht.

Text: André Dominé



„Wir lieben es, wenn unser Weißer den Stein ausdrückt, das Mineralische des Bodens und er lebendig ist.“ Elisabeth Saladin verkündet das Credo ihrer Schwester Marie-Laurence und ihr eigenes. Die Schwestern, 21. Generation der Saladins in Saint-Marcel d'Ardèche, sind in die Fußstapfen von Vater Louis getreten, der sich sein eigenes Gut nach und nach aufgebaut hatte. Vor 35 Jahren bepflanzte er eine Parzelle aus Rollkieseln mit einem Mischsatz aus fünf weißen Sorten und kreierte daraus einen Weißwein, den er seiner Frau Annick

widmete. Per Æl. Für sie. Den Sorten Clairette rose und blanche, Bourboulenc, Viognier, Marsanne und Grenache rose fügten die Schwestern 2007 noch Roussanne hinzu. „Beim Weißen haben wir während der Lese immer etwas Angst“, gesteht Elisabeth, „denn wir arbeiten nur mit Spontanhefen.“ Sie lesen – oft über einen Monat – die Trauben nach und nach und füllen den Most in einen einzigen unterirdischen Tank. Im Bioanbau und ohne irgendwelche Zusätze. Per Æl bezirzt mit Originalität und vibrierender Lebendigkeit.



Elisabeth und Marie-Laurence Saladin führen die Tradition ihres Vaters fort

NEUE DIMENSIONEN UND KÜHLE ZONEN

Auf der anderen, der linken Rhôneseite verleiht Adrien Fabre seit 2001 dem Erbe seiner Mutter – Domaine La Florane in Visan – und dem seines Vaters – Domaine de l'Echevin in Saint-Maurice – neue Dimensionen. Die beiden benachbarten Güter, auf steinigten Hängen zwischen 300 und 420 Metern Höhe und von Wald umgeben, eignen sich bestens für Bioanbau und für Weißweine. Schon Adrians Vater setzte ab 1983 Viognier in die kühlest Zonen. „Das Besondere an meinem Keller ist, dass wir mit keinerlei Zusätzen von außen arbeiten“, betont Adrien stolz. „Er hat nie Hefen oder Enzyme gesehen, nicht einmal chemische Reinigungsmittel, nur Wasserdruck.“ Auch er vergärt die Sorten gemeinsam. Viognier mit Marsanne und Roussanne. Seine Spitzencuvée L'Echevin ist finessenreich wie all seine Weißen „die immer eine gewisse Salzigkeit haben und niemals schwer wirken.“

Auch Nicolas Haeni schwört auf kühlere Höhenlagen und eine Ausrichtung von Nord bis Südwest. So erhalten die Trauben vor-

Das Terroir der Rhône Sud ist von Rollkieseln geprägt



Ausblick über die Weinberge





François Busi bei der Arbeit



wiegend Abendsonne. Seine 1987 gepflanzte Roussanne steht auf der untersten Terrasse des Malmont, der dem erst 2013 gegründeten Gut, den Namen gab. Diesen beeindruckenden Hang hinter den Hügeln von Séguret terrasierten sein Vater Alfred und er 2005 in einem Pilotprojekt. Alfred Haeni hatte die Domaine de Cabasse mit Hotel und Restaurant zum Erfolg geführt, aber Nicolas zog es vor, sich auf Malmont zu konzentrieren. „Entblättern mache ich nicht mehr, damit nicht zu viel direkte Sonne auf die Trauben kommt, denn ich möchte die Frische in der Frucht behalten“, betont er. „Für mich ist die Frische sehr wichtig, auch im Rotwein. Das ist eines der Hauptargumente für Malmont.“ Sicher keine klassischen Weine von der südlichen Rhône, aber mit Sicherheit wegweisende.

ÜBERRASCHENDE ERFOLGE

In Gigondas weckt der Weißwein des Château de Saint-Cosme Aufsehen. Doch in der berühmten Weingemeinde stehen (fast) keine weißen Reben. Dies war einer der Gründe, warum Besitzer Louis Barruol vor 20 Jahren zusätzlich eine Handelssparte gründete. Er

begann mit einer fantastischen Roussanne vom Plan de Dieu. „Bestimmte Sorten haben Vorzüge oder Schwächen in der finalen Assemblage“, erläutert seine rechte Hand Joëlle Javelle. „Sorten wie Viognier und Roussanne haben wunderbare Aromen, aber die können sie auch sehr schnell verlieren.“ So stießen sie auf die Sorte Marsanne, die bei ihrem weißen Côtes du Rhône mangelnde Frische und Oxidation zurechtrückte und ihm eine gewisse Haltbarkeit verlieh. Dies wurde durch die Entdeckung der Rebsorte Picpoul für die Assemblage ergänzt und dadurch das Alkohalniveau gesenkt. Das i-Tüpfelchen fügt der Bourboulenc hinzu. So erfolgreich ist der Weiße, dass Louis Barruol inzwischen in Cairanne auf einem geeigneten Terroir daran ging, eigene weiße Reben zu pflanzen.

WEINE MIT RÜCKGRAT UND STRUKTUR

Im nahen Vacqueyras ist die Domaine Montirius Vorreiter in Sachen Biodynamie. Ab 1996 gingen Eric und Christine Saurel daran, das 58 Hektar große Weingut umzustellen. Seit 2002 machen sie ihre Weine selbst. Ihren wei-



ßen Minéral kreierten sie 2004. Er gedeiht auf einer knapp zwei Hektar großen Parzelle mit Garrigue-Böden, alten Schwemmböden, die in der Tiefe aus Sand und Sandstein bestehen. Zur Hälfte wächst darauf Bourboulenc, die andere teilen sich Roussanne und Grenache Blanc. Der Bourboulenc verleiht dem Wein das Rückgrat und erstaunliches Alterungspotenzial, die anderen beiden Sorten Körper und Charme. Mit dem Alter tritt die Mineralität immer deutlicher hervor wie beim 2005er mit leichter Petrolnase und feiner Salznote.

Wir überqueren erneut die Rhône und besuchen die Domaine des Carabiniers zwischen Roquemaure und Lirac. Wie die Saurels gehörte Christian Leperchois zu den ersten in der Region, die auf Bioanbau setzten. Sein Sohn Fabien wandte sich dann vor sieben Jahren der Biodynamie zu. „Es geht darum, die Böden zu revitalisieren“, hebt er hervor. Diese Lebendigkeit spricht aus ihrem einzigen Weißwein, dem Lirac, einem Terroir, das für gut strukturierte Weißweine berühmt ist. „Mit der Biodynamie erhalten wir Trauben, die resistenter sind gegen die Graufäule. Wir benutzen weder Hefen noch Sulfite bei der Vinifikation“, erklärt Fabien. Er vinifiziert Grenache Blanc, Clairette, Roussanne und Viognier gemeinsam und baut sie in Barriques aus, wobei er die Feinhefen aufrührt, um dem Wein Textur zu verleihen.

AUF DIE FRISCHE KOMMT ES AN

Westlich von Lirac und durch ein weites Kalkplateau getrennt, wurde die Duché d'Uzès 2012 zur Appellation ernannt. Ihre Weinbaugeschichte reicht jedoch – wie überall in der Region – auf die Phöniker zurück, und ihren Wein schätzten die Bischöfe des schönen Städtchens im 15. Jahrhundert sehr. Vor allem die kalkreichen Hänge eignen sich gut für

mehr auf Frische und Finesse und auf der Länge, sodass sie sich etwas lagern lassen.“ Vor allem kommt es ihm darauf an, dass Weine hangemacht bleiben.

Michel Gassier in Caissargues, direkt bei Nîmes, umreißt seine Appellation mit wenigen Worten: „Die Costières de Nîmes sind die südlichste Appellation der Rhône. Wir haben ein Terroir, das von Rollkieseln bestimmt ist wie der Rest der Rhône Sud. Mit einer variablen Präsenz von Sand und Ton. Was etwas anders bei uns ist, ist die Nähe des Mittelmeeres.“

DIE WEINGÜTER AUF EINEN BLICK

Julien Sunier

Domaine Saladin
Les Pentes de Salaman
F-07700 St. Marcel d'Ardèche
Tel. 0033 475 046320
www.domaine-saladin.com

Domaine de l'Echevin

199 Chemin des Bourdeaux
F-84820 Visan
Tel. 0033 490 419072
www.domaine-de-lechevin.com

Malmont

585 Route de Vaison
F-84110 Sablet
Tel. 0033 622 825504
www.malmont.fr

Château de Saint-Cosme

La Fouille et les Florets
F-84190 Gigondas
Tel. 0033 490 658080
www.saintcosme.com

Montirius

1536 Route de Sainte-Edwige, F-84260 Sarrans
Tel. 0033 490 653825
www.montirius.com

Domaine des Carabiniers

4976 RN580
F-30150 Roquemaure
Tel. 0033 466 826294
www.carabiniers-vin-biologique.fr

Les Vignes de l'Arque

Route Alès
F-30700 Baron

Tel. 0033 466 223771
www.vignesdelarque.com

Michel Gassier

Château des Nages
Chemin des Canaux
F-30132 Caissargues
Tel. 0033 466 384433
www.michelgassier.com

Château La Verrerie

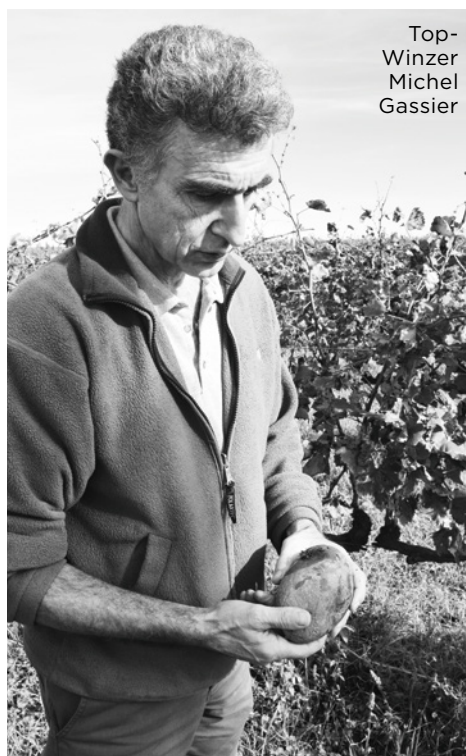
1810 Route du Luberon
F-84360 Puget
Tel. 0033 490 089797
www.chateau-la-verrierie.com

Domaine Allois

Le Boisset
F-84750 Caseneuve
Tel. 0033 490 744116
www.domaine-allois.com

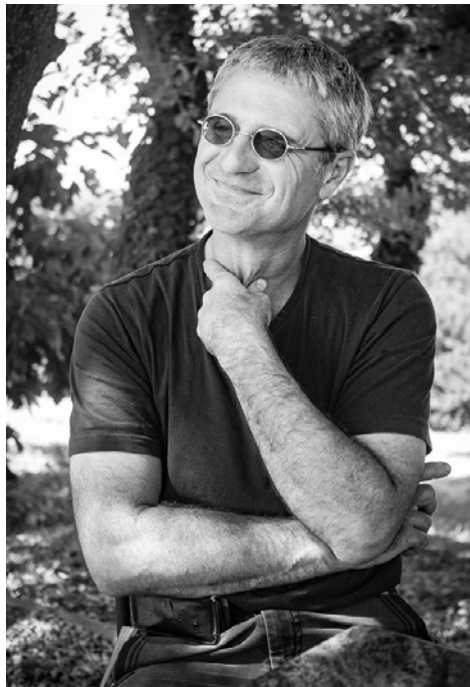
Weißweine, wobei man Viognier und Grenache Blanc, verbunden mit Roussanne, Marsanne und Vermentino den Vorzug gibt. Les Vignes de l'Arque in Baron ist ein großes Gut, doch besonders stolz ist Patrick Fabre auf seine 15 Hektar AOP. Den Weißwein presst er direkt. „Wir lieben aromareiche Weine, ohne zu überreiben, denn wir mögen nicht, wenn sie zu schwer und teigig werden. Wir mögen sie

Temperaturunterschiede zwischen Land und Wasser sorgen dafür, dass es immer um einige Grad kühler ist als im Hinterland. „Das spielt bei den Weißen durchaus eine Rolle im Hinblick auf das aromatische Niveau und das der Säure.“ Sein Vater war Obstbauer und verkaufte Wein nur fassweise. Das änderte sich, als er im Pensionsalter Michel zurückrief. Der Agraringenieur ohne praktische Weinerfahrung lernte schnell von Nachbarn und Freunden, sodass er 2005 die Weintechniker des Betriebs entließ, um – mit dem Rat des berühmten Oenologen Philippe Cambie – seine eigenen Weine zu machen. Seither bereist er mit seiner Frau die ganze Welt, um berühmte Winzer zu treffen und Inspiration zu sammeln. Und selbst zu experimentieren. Damit hat er in wenigen Jahren seine Weißweine auf ein Spitzenniveau katapultiert. Dazu gehören Bioanbau, Handlese, 48 Stunden in der Kühlkammer. „Wir haben eine gute Spannung in den Weinen, aber es kann etwas an der Opulenz fehlen, die aber die Leute in den Weißen der Rhône suchen.“ Dies erzielt er mehr und mehr mit spontaner Vergärung in älteren und größeren Fässern. Trotz der Erfolge bleibt Michel Gassier ein ewig Suchender. Aber ist das nicht der typische Charakterzug aller großen Winzer?



Top-Winzer Michel Gassier

Eric Saurel kreiert mineralische Weißweine



AUF DER SUCHE NACH DEN BESTEN TERROIRS

Auf einer Höhe mit den Costières liegt der Luberon, doch 100 Kilometer weiter östlich. Hier werden prozentual die meisten Weißweine von allen Rhône-Appellationen erzeugt, nämlich 21 Prozent. Das Château La Verrerie in Puget-sur-Durance brilliert mit einem Weißwein, der exemplarisch die Frische vorführt, die man im Luberon erreichen kann, was Gutsdirektor Olivier Adnot besonders am Herzen liegt. Die Höhenlage von 280 Metern kommt dem entgegen. Bourboulenc und Grenache Blanc im Stahltank vinifiziert bilden zwei Drittel der Assemblage. Clairette und Roussanne im neuen Fuder vergoren erhöhen die Komplexität. Doch es ist die Leichtigkeit, die den Wein besonders macht.

Mit Blick auf die Nordhänge des Luberon-Gebirges, aber in der Appellation Ventoux hat François Busi die Welt auf den Kopf gestellt. Seit drei Generationen lebt seine Familie in dem Weiler bei Caseneuve und praktiziert Polykultur, darunter auch sechs Hektar Reben. Als François nach der Ausbildung im Burgund 2008 zurückkehrte, überließ er dem Bruder Obst und Kühe und konzentrierte sich auf den Wein. Er erweiterte sein Gut auf 30 Hektar, errichtete Keller und Büro auf 350 Metern Höhe und kreierte ein Weinprogramm, das sich sehen lassen kann. „Meine Passion ist es, die besten Terroirs aufzuspüren und die Sorten darauf anzupassen.“ Für Weißwein hat er acht verschiedene Sorten; seine Spitzencuvée Terre d'ailleuls komponiert er aus Roussanne sowie aus Grenache Blanc und Ugni Blanc. Die Höhenlage, auf bis zu 450 Metern Höhe gelegen, sorgt für Finesse und Frische. „Ich wollte zeigen, dass man hier Wein machen kann“, erklärt François. Daran besteht heute kein Zweifel mehr.

Unsere Rundreise durch die südliche Rhône geht zu Ende. In allen ihren Appellationen findet man inzwischen spannende Weißweine. Oft haben ihre Rotweinstars inzwischen auch die Weißen gemeistert. Dennoch steht die Suche nach den geeigneten Terroirs im Vordergrund. Kalkböden garantieren – durch niedrigere pH-Werte – mehr Spannung. Während viele Weiße zwischen Montélimar, Nîmes und Apt anregend und mineralisch wirken, besitzen sie dennoch Seidigkeit und eine so charmante wie bekömmliche Rundheit: Weine, die sich zu ihrer südlichen Herkunft bekennen. **I**

WEINTIPPS DES AUTORS

Domaine Saladin

2014 Per Èl AOP Côtes du Rhône Villages

intensiv Pampelmuse, Birne, Melisse; seidig, saftig, anregend, salzig, elegant, originell

Domaine de l'Echevin

2014 Guillaume de Rouville AOP Saint Maurice Côtes du Rhône Villages komplex, Minze, feine Würze, Clementine und Pfirsich; mineralisch, feinkörnig, lang

Malmont

2014 AOP Séguret CdRhône Villages weiße Blüten, weißer Pfirsich, Birne; besondere Textur, elegant, ausgezeichnete Länge

Domaine Saint-Cosme

2014 AOP Côtes du Rhône superbe Nase, Orangenblüten, Aprikose, Anis; cremig, tolles Relief, feinswürzig, lang

Montirius

2014 Minéral AOP Vacqueyras dicht, Ginster, Birne, Mandeln, Feuerstein; seidig, Zitrusfrucht, mineralisch, präzise

Domaine des Carabiniers

2014 AOP Lirac komplex, weiße Blüten, Birne, Fenchel; rund, fruchtig, köstliche salzige Frische

Les Vignes de l'Arque

2014 AOP Duché Uzès Intensiv, floral, viel Aprikose, Pfirsich; sehr aromatisch, cremig, gelbe Früchte, lang

Michel Gassier

2012 Lou Coucardie AOP Costières de Nîmes komplex, Quitte, Würze, Fenchel, Tabak; cremig, viel Relief, Kraft, Volumen, mineralisch

Château La Verrerie

2014 AOP Luberon sehr frisch, Limette, Melisse, feine Würze; sehr aromatisch, rauchig, leicht, anregend

Domaine Allois

2014 Terre d'ailleuls AOC Ventoux Pfirsich, Wachs, Mandel- und Röstnoten; viel Zitrus, Würze, rund, salzig, schöne Frische



Bernard-Massard

SEKTKELLEREI

~ CRÉMANT ~

Mosel Riesling
Klassische
Flaschengärung.

mit neuer Ausstattung



ProWein
Halle 12 · D 30



Natürlich Flaschengärung ...

Die Sektvielfalt der Sektkellerei BERNARD-MASSARD reicht vom Flaschengärsekt aus regionalen Mosel-Rieslingweinen bis hin zur Sekteigenmarke.

BERNARD-MASSARD Crémant Mosel Riesling Brut

ist das Premium-Cuvée des Hauses. Ein feinperliger Sekt aus fruchtigen Riesling-Weinen der Mosel.

Elegant mit viel Schmelz durch traditionelle Flaschengärung und 12-monatige Reifelagerung auf der Hefe.

www.bernard-massard.de

Bernard-Massard

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - info@bernard-massard.de