

Der letzte unbeugsame Fluss Frankreichs...

Die grossen Weine der Loire Teil 1: Die Weissweine

Freitag, 4. September 2009
Restaurant Brandenburg, Zug ZG



Die Weine der Loire. Immer und immer wieder. Gerne.

Die Weine der Loire entsprechen der Landschaft, die den grössten französischen Fluss auf 1'013 Kilometern begleitet: Voller Charme, spannend und verführerisch.

Nicht ganz per Zufall wird das geographische Gebiet der Loire den [Garten Frankreichs](#) genannt, was sich ausserdem in der unglaublichen Vielfalt der Weine widerspiegelt. Unmittelbar denken wir an diese Gärten¹, die auf dem Anwesen prächtiger Schlösser gebaut wurden. Es sind nicht irgendwelche Gärten: Die Ära der [Renaissance](#) (auf Deutsch: Wiedergeburt) hat unauslöschliche Spuren hinterlassen. Spuren einer glücklichen Zeitspanne², während der die grössten italienischen Künstler (u.a. Leonardo da Vinci³, [Rosso Fioren-](#)

[tino](#), Mitbegründer des Manierismus, Francesco Primaticcio und zahlreiche Architekten) nach Frankreich ausgereist sind. [Marignano](#) (1515, Höhepunkt der [Italienkriege](#)) als Ursache der gegenseitigen Emulation, immer besser, immer schöner, immer grandioser zu werden, ohne jedoch den pompösen Stil eines zukünftigen französischen Königs erreichen zu wollen.

Raffinierte Linien, enthaltsame Konturen (abgesehen vom extravaganen Schloss von [Chambord](#), in dem sich [François I](#) allerdings nur kurz niederliess⁴), eine inkommensurable Freude am Leben; die Wahrnehmung des Menschen und die Entstehung des Gefühls des gegenseitigen Vertrauens; die zum Höhepunkt gesprossene Delikatesse, das Leben sinnlich zu geniessen; ein Freudentanz zu den Sinnen der Kultur... So strahlen die Renaissance und dementsprechend auch deren französische Variante heute immer noch aus: Eine absolut erfolgreiche freie Bahn zur künstlerischen und geistigen Kreativität in allen möglichen Richtungen.

Die Spuren der Renaissance haben nicht nur alle vorstellbaren Aspekte des kulturellen Lebens („l'âge d'or“, das [goldene Zeitalter](#)), sondern auch das Aufkommen neuer Wissenschaften (Kartogra-

¹ Der Besuch folgender Gärten ist für jeden Interessenten empfehlenswert, der einen Ausflug im Gebiet der Loire plant: Jardin de [Chaumont-sur-Loire](#), le [Jardin médiéval de Bois Richeux](#), le [Jardin des Apprentis](#) du Château de Cheverny, das [Château de Valmer](#), das [Château de la Bourdaisière](#) (und sein Tomatenmuseum – das Schloss, das der Familie de Broglie gehört, gilt ebenfalls als raffiniertes Gasthaus), [Château de la Chatonnière](#), ganz in der Nähe des märchenhaften Château d'Azay-le-Rideau, das geometrisch faszinierende [Château de Villandry](#), das [Château de la Bussière](#) und seine Sammlung historischer Kräuter und Gemüse, der mittelalterliche Garten der [Abtei von Fontevraud](#), les [Chemins de la Rose](#) in [Doué-la-Fontaine](#), wo ein für die Züchtung seltener Spezies weltweit bekannter Tiergarten auch angesiedelt ist.

² Diese Ära wird Spätrenaissance genannt.

³ François I lud 1515 Leonardo da Vinci ein, sich in Frankreich zu niederlassen und sagte ihm „**Fais ce que tu veux**“ (Schaffe, was Dir einfällt). Seine Bleibe ist das Herrenhaus der Kindheit des französischen Königs gewesen, welches sich ganz in der Nähe vom Schloss [Amboise](#) befand. Ein Geheintunnel verband das Herrenhaus und das Schloss, was Leonar-

do da Vinci und François I die Möglichkeit gab, sich jederzeit treffen zu können. Das Grabmal des italienischen Genies ist heute noch in diesem Schloss.

⁴ Dank seinem riesigen und fabelhaft wildreichen Jagdgebiet diente Chambord zunächst als Bleibe und Belustigungspalast. Die Unermesslichkeit des Schlosses hat aber dazu geführt, dass die Zimmer permanent kalt geblieben sind. Somit blieb Chambord das Schloss, mit dem François I dem spanischen Machthaber [Karl dem Fünften](#) und dem englischen König [Henry VIII](#) seine Macht beweisen konnte.

phie, Botanik, Logik,...) und [philosophischer Bewegungen](#) (Humanismus, Platonismus) abgedeckt sowie der Wirtschaft (u.a. [Cosimo di Medici](#), der Ältere) einen eindrucksvollen Aufschwung verliehen.

Es war die Rede ein paar Zeilen höher von diesen Gärten. [Villandry](#) als idealisierte Darstellung dieser künstlerischen Kreativität ohne Grenzen. Meines Erachtens fasst dieser spezifische Garten die allgemeine Situation hervorragend zusammen: Seine mathematische Gestaltung, die den Eindruck der Entfernung behebt, beeindruckt und erinnert an die Weisen dieser Ära.



©Château de Villandry

Heute verankern sich die Weine der Loire wohlthuend in dieser langen Tradition. Es herrscht wie eine ungebremste Lust, das Unmögliche zu erreichen. Dies, weil es den lokalen Winzern bewusst ist, dass sie nichts zu verlieren haben. Die Reinheit und die nackte Schönheit der heutigen Weine der Loire lassen die Weinliebhaber voll Bewunderung und in geistiger Übereinstimmung mit einer metaphysischen Hoheit.

Verloren haben die Winzer sowieso bereits in den 70ern, als das Gebiet durch einen blutigen Skandal erschüttert wurde. Gewisse hatten sich bloss eingebildet, dass der Weinbau keine Grenzen erkenne. Genauso wie der überglückliche französische König und Henri II, der 1559 in einem Ritterturnier auf dem Place des Vosges in Paris verstarb, obwohl er in dieser (damaligen) Sportart ausgezeichnet war. Dies geschah gerade, nachdem er Frieden mit den Habsburgern geschlossen hatte und, nachdem seine Tochter Elisabeth de Valois den spanischen König Philipp den Zweiten heiratete.

Glühender Schicksal. So ist eben die Loire, dieser unbändige Fluss, der fließt und fließt, als ob nie eine schwarze Seite in ihrem Lebenslauf geschrieben worden wäre. Zur Zeit der Renaissance versteckte die Sanftheit der Türme des Schlosses

von [Chenonceau](#) eine unwahrscheinliche Reihe dunkler Intrigen⁵. Die [Familie von Anjou](#) duldete keine Konkurrenz. Insbesondere, wenn diese von der [Touraine](#) stammte. Die galanten Damen als Einsatz einer Herrschaftssucht ohne Teilung. Heute noch unterscheiden sich beide Provinzen Anjou und Touraine stark voneinander. Auch im Weinbereich.

Der gemeinsame Nenner der Loire, die eigentlich drei wichtige administrative Regionen⁶ durchquert, liegt in der offenkundigen Tatsache, dass der Fluss den nördlichen Teil Frankreichs vom sogenannten südlichen trennt. Dadurch wird gemeint, dass das Wetter meistens anders im nördlichen Teil als im südlichen ist. Reminiszenzen einer Ära, während der die Macht auf der Loire (z.B. in [Blois](#)) und nicht in Versailles oder in Paris ausgeübt wurde? Die Befragten schweigen.



©Wikimedia. Auf 1'013 Km fließt die Loire durch ganzes Frankreich, wobei sie als kaum schiffbar gilt.

Von der Quelle her...

Nicht weniger als 15 zunächst gespannte und neugierige, schliesslich begeisterte Weinliebhaberin-

⁵ In seinem Roman „La dame de Monsoreau“ bezog sich [Alexandre Dumas](#) auf die Spätrenaissance und insbesondere auf deren unzähligen Intrigen. [Catherine de Medicis](#) (mit [Katharina II](#) bestimmt die zwei wichtigsten Machtfrauen der europäischen Geschichte) und die Königin Margot sind zwei der Hauptfiguren des Werks von Dumas.

⁶ Die drei wichtigsten [Regionen](#) heissen das Burgund, das Centre und die Pays de la Loire. Wenn die Loire ihre [Quelle](#) (auf dem [Mont Gerbier de Jonc](#)) in der Region Rhône-Alpes nimmt, zählt diese nicht zu den Regionen, die für den Fluss wichtig sind. Merkwürdig ist allerdings, dass sich das Département der Loire (Nummernschild 42) in dieser Region befindet. Erinnerungswert ist auch die Grösse des Beckens der Loire, da er nicht weniger als 1/5 der Gesamtfläche Frankreichs besetzt, anders gesagt 117'000 Km². Im Vergleich ist die Schweiz 42'000 Km² gross.

nen und Weinliebhaber nahmen am ausgebuchten Wein-Essen „Die grossen Weine der Loire“ ([Link zu den Ergebnissen](#)) vom 4. September 2009 teil. Geographisch betrachtet, also von der Quelle her bis zur Trichtermündung der Loire, wurde die erste Region, die im Rahmen des Anlasses, vorgestellt, ... das Burgund.

[Bordeaux setzt sich danke der Garonne in Szene. Die Vorteile einer Stadt, die nicht nur am Meer liegt, sondern auch über ein entwickeltes Flussnetzwerk verfügt, sind unbestritten und uns allen bekannt. Bordeaux sitzt etwa 100Km weit von der Pointe de Grave, was allerdings nie verhindert hat, dass sich der Weinhandel mit u.a. England oder den Niederlanden im Verlauf der Jahrhunderte massgebend entwickelt hat. Ebenfalls untermauert der Portwein diese Wahrnehmung der Wichtigkeit eines schiffbaren Netzwerks mit seiner eigenen Geschichte.]

Das Burgund verfügt über keinen eigenen Fluss. Die Loire scheint einer eigenen Logik ja sogar einer eigenen Dynamik zu folgen. Oberhalb der Loire gehören die Weine dem burgundischen Gebiet zu, unterhalb gehören sie demjenigen des Val de Loire ([Loire-Tal](#)).

Saint Adelain, eine kleine Gemeinde der [Nièvre](#), wo der unvergessliche, September 2008 verstorbene [Didier Dagueneau](#) einen wesentlichen Teil seiner Weinberge besass, befindet sich im geographischen und administrativen Burgund. Die Weine von Dagueneau gelten wie vom Loire-Gebiet: [Sancerre](#) (auf dem linken Ufer), [Pouilly Fumé](#) und [Pouilly-sur-Loire](#) (auf beiden Ufern) gehören definitiv dem weiten Gebiet der Loire. [Pouilly-Fuissé](#), Pouilly-Vinzelles usw. befinden sich hingegen im Burgund.



Serie 1 „Kultwinzer des Sauvignon Blanc“

Der Sauvignon Blanc genießt in Bordeaux einen stolzen Ruf dank zwei sensationellen Weisswei-

nen: [Laville Haut-Brion](#) und [Haut-Brion](#). Es wäre nicht falsch zu behaupten, dass sich die ganz grossen Sauvignon blanc der Loire auf dem Niveau dieser zwei Weine positionieren.

Die besten Sauvignon blanc der Loire beeindrucken durch ihren buchstäblich transzendentalen, kristallklaren Charakter, wie er sonst (auf diesem Niveau) nirgends auf der Welt existiert. Es wäre, als ob sich der Verband der besten Diamantensteinmetzen im Gebiet niederlassen hätten. Im Verlauf der Jahre entwickeln sich beide Bordeaux, der Sémillon übernimmt dann die erste Rolle und lässt glauben, dass der Sauvignon blanc gewisse Schwächen hätte. Was natürlich nicht stimmt. In den Händen der Anhänger der vollkommensten Präzision begegnen wir überraschenden Ergebnissen: Ein über Ostern 2009 genossener Chavignol 1993⁷ von Francis Cotat bewies, dass die gelungenen Sauvignon der begabtesten Winzer der Loire die Schwerkraft und die Zeit herausfordern. Diese Flasche habe ich 18/20 bewertet.



Im Rahmen des Wein-Essens im mit sehr viel Engagement und Fleiss geführten Restaurant Brandenberg in Zug wurden drei Sauvignon blanc genossen:

- Alphonse Mellot,
Sancerre Génération XIX, 1999
- François Cotat,
Sancerre Les Monts Damnés, 2004
- Didier Dagueneau,
Pur Sang, Blanc Fumé de Pouilly 2004

⁷ Der Jahrgang 1993 gilt für die trockenen Weissweine des Val de Loire (Loire-Tals) als klein. Francis Cotat brachte den Namen Chavignol zur Geltung, nachdem sich die Merkmale dieses Weins in so einem Jahrgang zu hervorragend erwiesen, damit er „nur“ ein Sancerre sein durfte.

Der ausserirdische Alphonse Mellot

[Alphonse „Junior“ Mellot](#) leitet das Weingut, das seit dem Anfang des XVI. Jahrhunderts der gleichen Familie gehört. Bereits 1513 wurde sie in offiziellen, lokalen Archiven erwähnt. Alphonse „Junior“ hat es mit seinem fleissigen Team geschafft, das [Domaine de la Moussière](#) auf ein Niveau zu heben, auf dem gegen die Weltelite konkurriert wird. Organische Weinbaumethoden, (strenge) Dichte von 10'000 Rebstöcken per Ha. (gegen 6'000 gemäss den A.O.C. Vorschriften), möglichst geringe Erträge, optimale Reife der Reben, Trennung der Ernte nach Parzellen („[Selection parcellaire](#)“, wie es z.B. [Michel Chaptoutier](#) mit sehr viel Talent für seine sensationellen Ermitage – ohne H- macht), manuelle Ernte in Kästchen,... Das Arsenal der Techniken, die die Weine zur höchsten Qualität bringen, ist lang und erbringt seine Früchte mit Brillanz. Der 6Ha. Weinberg, auf dem 87jährige Rebstöcke des Sancerre Génération XIX heranwachsen, befindet sich auf einem Mergelboden und einem [kimmerridgenen](#) Unterboden. Gerade diese Zusammenfassung verleiht dem Wein eine beeindruckende stechende Rasse und eine fabelhafte Mineralität. Die Rede ist, dass die Weinbautechnik des Domaine in der Weinschule vorgeführt wird, weil sie die Perfektion annähern. Bereits der sogenannte einfache La Moussière überrascht durch seinen Klassizismus. Ganz grosse Sancerre werden auf diesem Weingut vinifiziert und die Konkurrenz muss wachsam bleiben, wenn sie die letzten Krümel des Erfolgs nicht aufteilen will. Bester Beweis dafür: Alphonse „Junior“ findet jetzt seinen Spass mit dem Chardonnay und dem Pinot Noir auf dem 2005 angeschaffenen Domaine des Pénitants (auf Deutsch: Beichtkinder) und das Ergebnis überzeugt genauso wie die anderen Weine des Weinguts.

Der **Génération XIX 1999** verhält sich wie ein Sportler vor dem grossen Wettbewerb: Klar, scharfblickend und selbstbewusst. Er herrscht mit dem Selbstvertrauen, das den Unterschied zwischen einem Neuling und einem Erfahrenen, dem bereits alle Auszeichnungen verliehen wurden. Am Tag des Wein-Essens wurde die Flasche ca. fünf Stunden im Voraus geöffnet, was sich als absolut richtig erwies. Die Service-Temperatur betrug um die 12°.

Klare, hell gelbe Farbe mit hellgrünen Reflexen, ein Bouquet ohne das niedrigste Alterszeichen, breite und tief sinnige Aromen von Zitronen, Hönig, Akazienblumen, irgendwie Haselnuss, saftigen Birnen. Im grosszügigen Gaumen fällt die Leitlinie sofort auf. Präzise, finessenreich, geradlinig aber auch kräftig und üppig, der Wein hat

seine beste Trinkreife erreicht und es wird nichts bringen, zusätzliche Jahre zu warten. Dennoch wird er zweifelsohne noch zehn Jahren wunderschön altern können. Jetzt bereitet er einfach riesig Spass. [Alphonse Mellot](#) habe über diesen Wein behauptet, er sei wie eine Kathedrale... Die 15 TeilnehmerInnen des Anlasses haben ihn allerdings sehr goutiert. Die Durchschnittsbewertung betrug 17.57/20, obwohl zehn Anwesenden ihn auf mindestens 18/20 eingestuft haben. Eine klare Einkaufspriorität, der Jahrgang spielt da keine wirkliche Rolle. Michel Bettane und Thierry Desseauve erteilen den Jahrgängen 2005 bis 2008 19/20. Wer die Steifheit des französischen Bewertungssystems kennt, bleibt sprachlos.

Eine kulinarische Abschweifung

Die Küche des Loire-Beckens erweist sich nicht nur als besonders vielseitig, sondern auch als sehr fein. Genauso wie diese Regel auch für die Weine gilt, fällt diese lokale Küche nie auf. Dennoch würde sie zweifelsohne fehlen, wenn sie nicht mehr existieren müsste. Nennen wir ganz kurz folgende Speisen, die sich weltweit einen unbestrittenen Ruf errungen haben: Die Tarte Tatin, die unvergesslichen [Ziegenkäsesorten](#), die [Pilze](#) (die Shiitake, die wir in der Schweiz finden, kommen quasi ausschliesslich von [Saumur](#), wo auch das berühmte [Cadre Noir](#) angesiedelt ist), verschiedene Fischspeisen wie der Hecht in der Buttersauce, ebenfalls verschiedene Spezialitäten, die mit Kartoffeln oder mit Schweinefleisch erzeugt werden...



Am Abend des Anlasses „Die grossen Weine der Loire“ wurde die Küche der Loire buchstäblich zelebriert. Die erste Weinserie wurde durch einen „Kleines Gemüseragout, warmer Rocamadour“⁸

⁸ Den Feinschmeckern empfehle ich nicht nur den frischen [Rocamadour](#), sondern auch den älteren vorzukosten. Diese Käsesorte wird seit 1996 durch eine A.O.C. (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) geschützt. Zwar stammt der Rocamadour aus den Pyrenäen, dieser Käse entsprach aber am

von [Maitre Antony](#)“ begleitet. Üblicherweise wird ein **Crottin de Chavignol** für dieses ausgiebige Rezept zubereitet. Eine ausgezeichnete Kombination mit dem Sauvignon blanc.

François Cotat und seine Sammlerstücke

Wenn sich die Rede um François Cotat beläuft, bläst ein frischer, angenehmer Wind, derjenige der Kultur mit einem grossen K. Wie könnte man sich ein Gespräch zwischen Weinliebhabern über das Gebiet vom Sancerre vorstellen, ohne dass der Talentwinzer erwähnt wird? Oft wird François (Sohn von Paul) mit seinem Cousin Pascal (Sohn von Francis) verwechselt. Beide Künstler werden Ihnen das aber gerne verzeihen, sie sind so oder so genau gleich genial wie einander. Beide haben den Ruf ihrer Vorfahren geerbt und nehmen es gerne auf sich an, altmodische, fast obszöne Sauvignon zu erzeugen. Obszön sind sie in der Vergangenheit schon gewesen, weil ihre Weine derart davon entfernt waren, was der Jahrgang technisch ermöglichte, dass sie schliesslich den Namen einer anderen Appellation verwenden mussten, z.B. Chavignol.

Robert Parker gibt zu, dass die Weine beider Cousins sowieso zu den "feinsten Sauvignon blancs [der Welt] zugehören, die er jeweils auf seinen Lippen gehabt habe"⁹.



Phänomenale Weine sind das, die am liebsten mindestens fünfzehn Jahre im Keller ruhen, bevor sie beginnen, ihr authentisches Potential aufzuzeigen. Dann wirken sie, als ob ein Zauberer mit

Abend des Wein-Essens die technischen (und kulinarischen) Anforderungen des Kochs.

⁹ In seinem Werk "Wine Buyer's Guide, 5th edition" bewertet Robert Parker das Weingut François Cotat mit fünf Sternen „Outstanding Sancerre Producer“.

einem Zauberschlag eine makellose Quelle flüssigen Golds geschafft hätte. Mit dem Unterschied jedoch, dass ein Zauberer sein Instrument braucht, um seine Zauberkunst auszuüben. Der einzige Trick beider Cousin liegt bestimmt in der Verwendung von Wachs als abschliessende Verschlussmethode für die Flaschen. Mehr nicht. Oder vielleicht doch, denn beide Cousin auf die alte Weinbautechnik setzen. Die Gärung erfolgt in Fässern, die so alt sind, dass sie mit einer Kruste weisser Weinsäure versetzt sind, während die Dauer der Gärung überhaupt keine Rolle spielt. Hefe wird auch nicht eingesetzt, die Weine werden zweimal abgestochen, dafür gar nicht filtriert und schliesslich bereits vor dem nächsten Sommer abgefüllt.

Das Domaine erzeugt nicht weniger als drei sensationelle Cuvée, die alle in jedem Keller einen Platz verdienen:

Der Sancerre Cul de Beaujeu heisst eigentlich wegen der gnadenlos steilen Steigungen, wo sich der Weinberg befindet. Ein verführerischer Wein mit einem unwahrscheinlichen Schmelz. Der Grande Côte, der gerne auf sich warten lässt. 20, ja sogar 25 Jahre sind nicht mal übertrieben. Den **Monts Damnés 2004** durften wir am 4. September 2009 verkosten. Der Wein, den die begeisterten Teilnehmer mit bescheidenen 16.91/20 (trotz sieben Stunden Öffnungszeit war der Wein am Abend immer noch viel zu jung und kaum verständlich) bewerteten, wurde zum Wein des Monats Oktober 2009 auf [Vinifera-Mundi](#) erkoren. Meine persönliche Bewertung: 18/20.



Mit diesem Wein bewies Didier Dagueneau, dass alkoholmoderate Weine auch ganz genial sein können. Der Blanc Fumé de Pouilly enthielt ausschliesslich 11.5°

Ein rassiger Didier Dagueneau

... And the winner is... Ist der Pur Sang 2004 effektiv der Sieger der Serie der drei fabelhaften Sauvignon blanc? [Didier Dagueneau](#), den wir mit einem post mortem [Portrait](#) ehrten, wird uns immer als einen der genialsten Winzer in Erinnerung bleiben, die die moderne Weinwelt je kennenlernen durfte. Eine aufgestachelte Leidenschaft und eine nicht kleinere Sensibilität brachten den soliden [Didier Dagueneau](#) dazu, seine Grenzen immer weiter hinauszuschieben, bis seine Weine eine unnachahmliche Perfektion erreichten. Asteroide hiess einer seiner Weine. Steckte eventuell ein ganzes Programm in diesem Namen? Unser Freund [Jean-Yves Thomas](#), der die Weine von Didier Dagueneau sehr gut kennt, sagte mir vor kurzem, dass seine Kinder genau gleich streng und qualitätsmässig unersättlich wie ihr Vater arbeiten. Grausamer Schicksal, [Didier Dagueneau](#), der technisch und qualitativ betrachtet mit den Sternen arbeitete, verabschiedete sich in einem dramatischen Ultraleichtflugzeugsunfall... Es bleiben uns seine Weine, unbestreitbare Einkaufsprioritäten, die jeweils lange Jahre benötigen, bis sie eine erste effektive Trinkreife erreichen. Im Rahmen des Wein-Essens vom 4. September 2009 wurde die **Flasche Pur Sang 2004** (Pur Sang steht für "Vollblut", wobei der Begriff sich wohl eher auf die Rennpferde bezieht) sieben Stunden im Voraus dekantiert, was sich als durchaus geeignete Entscheidung erwies. In der Tat wurde dieser Wein nicht ausgebaut, um das Leben des Weinliebhabers zu vereinfachen; entweder versteht man ihn oder eben nicht. Von einem Weinliebhaber wird erwartet, dass er sich als Liebhaber benimmt. Die Andeutungen sind da durchaus berechtigt und auch durchaus passend. Es ist ein wenig wie es ein grand Monsieur des Burgunds, [Hubert de Montille](#), vor dem ich enorm viel Respekt habe, mit seinem unkonventionellen Humor sagt. Ein Wein sei genauso wie zwischenmenschliche Beziehungen wahrzunehmen: "Ein guter Ehemann ist selten ein guter Schwiegersohn, ein guter Schwiegersohn ist selten ein guter Liebhaber und ein guter Liebhaber ist selten ein guter Ehemann".

Der Pur Sang spricht den rassigen Liebhaber an, der ihn begreifen und bezwingen wird. Interessanterweise beurteilen ihn viele Weintrinker voreilig, die Foren und Blogs enthalten zahlreiche fragwürdige Bewertungen und Kommentare. Die Zeit dafür hätten diese Golden Boys der modernen Verkostungstechnik nicht. Umso besser für die raffinierten Weinliebhaber. Die Teilnehmer des Wein-Essens vom 4. September 2009 bewerteten den Wein mit 17.05/20.

Der Pur Sang ist ein Vin Fumé de Pouilly. Kein Pouilly-Fumé. Auf Französisch fällt der Unterschied sofort auf. In Pouilly werden auch andere Weine als nur die Fumé erzeugt. Die geräucherte Note ergibt sich aus dem Terroir. Entweder hat man es oder eben nicht. Was allerdings auch nicht bedeutet, dass die nicht geräucherten Weine von Pouilly fehlerhaft seien. Didier Dagueneau war viel zu achtungsvoll den anderen Menschen gegenüber, um sich dem Entscheidungsrecht zu bemächtigen, ob andere gut oder schlecht arbeiten. Gleich nach der Öffnung imponiert der Wein durch ein widersprüchliches Bouquet. Einerseits spürt man seine eindeutige Lust, sich herrisch zu entfalten, andererseits lässt er befürchten, dass er die Handbremse derart gezogen hat, dass sie nicht mehr entriegelt werden kann. Wine for one, dinner for one, wem gehörte denn die Katze, die ihren Durst mit diesem Getränk löschen wollte? Beeilen Sie sich nie, um so einen Wein zu trinken, die sieben Stunden Dekantierzeit waren effektiv nötig.

Nach sieben Stunden gab er dann ein völlig anderes Gesicht von sich. Die Salinität wird durch Grapefruit, Gelbfrüchte und Fleur de Sel ersetzt, die Katze verabschiedet sich und lässt weisse Blumen den Vortritt, das finessenreiche und subtile Geräucherte klingt durch, das Ganze wirkt wie eine Aromenexplosion, der Wein, der drohte, sich wie eine Symphonie von Bruckner zu entwickeln, tönt plötzlich wie die Waldstein Sonate von Beethoven.

Im frischen, sehr feinen Gaumen fließt ein köstlicher, vollmundiger und ausgefeilter Saft, die Aromen verfeinern sich und durchdringen die Haut, es werden wie märchenhafte Verse erzählt und man verliert die Bedeutung der Zeit. Eine willkommene Mineralität erinnert uns an unsere Vergänglichkeit. La vie est belle. Vielleicht aber kein Wein für Rotwein-Geniesser. (Meine) Bewertung: 18.5/20.





Serie 2 „Chenin Blanc – Der beste Weisswein der Welt nach Parker“

Die Weine, die mit der Rebsorte [Chenin blanc](#) erzeugt werden, wurden bereits in den Berichten „[Die besten Chenin blanc der Welt](#)“ und „[Das verlorene Paradies der Biodynamie](#)“ vorgestellt. Der Chenin blanc wird immer eine unerschöpfliche Inspirationsquelle für jeden Weinliebhaber bleiben. Die Serie umfasste vier Savennières, weil diese Appellation dazu bestimmt gehört, was am Faszinierendsten, was mit dem Chenin blanc erzeugt werden kann. Weitere grandiose Appellationen, die auf dieser Rebsorte setzen, heissen [Vouvray](#), wie die Serie der Süssweine es bewies, [Coteaux-du-Layon](#), [Bonnezeaux](#) und Anjou. Was wiederum nicht bedeutet, dass andere Appellationen weniger interessant wären.

Diese durchaus lagerfähige Rebsorte, die ja sogar ab und zu sehr lange Jahre benötigt, bevor sie ihr wahres, grossartiges Gesicht enthüllt, wird durch die grossen Weinexperten bejubelt. Robert Parker schreibt zum Beispiel, dass die vom (französischen) Weine vom Chenin blanc die genialsten Weissweine, die er je getrunken habe.

...

Die Weine der zweiten Serie waren:

- Nicolas Joly,
Savennières, Le Clos de la Bergerie 1998
- Nicolas Joly,
Savennières, Le Clos de la Coulée de Serrant 1999
- Nicolas Joly,
Savennières, Les Vieux Clos 2004
- Domaine aux Moines
Savennières Roche aux Moines 2005

Dreimal [Nicolas Joly](#)... Dreimal der geniale, kontroverse Winzer und seine verrückten Weine. Es ist allgemein bekannt, dass Nicolas Joly die Segnun-

gen der [Biodynamie](#) überall vertritt, wo er es kann. Seine eindeutigen Stellungnahmen sowie seine hochkarätigen, in verschiedenen Sprachen übersetzten Bücher unterstützen seine Philosophie und werden auch rund um die Welt gelesen, verstanden und anschliessend angewandt. Feinde hat Nicolas Joly aber auch. Und zwar zahlreiche. Die Apostel des chemischen Weinbaus fehlen nicht. Viele Winzer, nicht nur in Südwest Frankreichs, denken, es sei viel gesünder, sich mit [Pestiziden](#) und [Insektiziden](#) zu füttern als das Risiko einzugehen, eine gesamte Ernte wegen eines kapriziösen Wetters zu verlieren. Unrecht haben sie leider auch nicht. Neben diesen Aposteln folgen allerdings zahlreiche authentische Weinliebhaber, die sich gar nichts vorzuwerfen haben und, die dennoch wiederholt durch Le [Clos de la Coulée de Serrant](#) enttäuscht wurden. Ich verstehe noch, dass der Jahrgang 1984 wegen seiner masslos übertriebenen Säure nie das Glück erhalten hat, ein beliebiges Publikum zu überzeugen, Nicolas Joly vervollständigte gerade in diesem Jahr seinen Umstieg auf biodynamischen Weinbau. War es aber ein Grund, um gemäss den Experten der [Revue du Vin de France](#)¹⁰ (u.a. [Olivier Poussier](#), bester Sommelier der Welt 2000) mehrere Jahrgänge des Anfangs der 90er unter dem erwarteten Qualitätsniveau zu erzeugen?



©InterLoire

Savennières gilt als äusserst komplizierte Appellation. Dann es gibt keinen einheitlichen Savennières. Was Bordeaux, das Burgund, die Toskana und zahlreiche andere Weingebiete geschafft haben, gelingt Savennières nicht. Der [La Coulée de Serrant](#) ist effektiv kein Savennières, sondern ein [Coulée de Serrant AOC](#). Ja Nicolas Joly hat es effektiv erreicht, dass sein Kultwein ein AOC für

¹⁰ In der Ausgabe 2008 des Buches „Les meilleurs vins de France“ wurde Nicolas Joly von 3 auf 2 Sterne herabgestuft. Mit zehn Jahren Verspätung behaupten die spitzen Zungen, da die Zwischenfälle auf 1991 bis 1993 zurückgehen würden.

sich allein bekommt. Der Clos de la Bergerie ist ebenfalls kein Savennières, sondern ein Roche aux Moines AOC. Eigentlich genauso wie Der Savennières Roche aux Moines. Um den Chaos zu vollenden gibt die Dachorganisation der Weine des Val de Loire, [InterLoire](#), dass es [Savennières](#) gäbe und sonst nur noch Savennières.



Sogar gleich nach dem Dekantieren enthüllte der Clos de la Coulée de Serrant ein fabelhaftes Bouquet.

Der **Le Clos de la Coulée de Serrant 1999** wurde sieben Stunden im Voraus geöffnet und dekantiert. Was für ein genialer Wein war das! Die Teilnehmer des Wein-Essens bewerteten ihn mit 18/20, zehn Noten erreichten sogar diese Grenze der grossartigsten Weine unserer Welt. Um bereits verschiedene Savennières verkostet zu haben, würde ich den 1999 in der Kategorie der typischen Weine der Appellation einreihen. Mit so einem Wein wird der beneidenswerte Ruf der Appellation bestätigt. Unglaublich dunkle, dichte Farbe, tiefsinniges, breites und selbstsicheres Bouquet mit typischen Chenin blanc Aromen, reife Aprikosen, Crème brûlée, Eisenkrauttee, am liebsten möchte man sich nicht überlegen, was alles drin steckt, die Komplexität des Bouquets ist umwerfend, wir erleben einen grossen Moment der Weinkultur. Der Hauch Gewürz vollendet das Bouquet mit einer erfrischenden Subtilität. Kräftiger, irgendwie überschwänglicher Gaumen, vielschichtig, beeindruckend und unaufhörlich lang. Gemäss dem Auktionsexperten [IdealWine](#) ist der aktuelle Wert dieses Weins auf dem Auktionsmarkt €43.-, wobei der höchste Wert €50.- betragen hat. Also eine durchaus erschwingliche Einkaufspriorität. Schliesslich und für meinen lieben Freund Peter B. vergessen wir nicht, dass der Epikureer bzw. der Prinz der Feinschmecker, Maurice-Edmond Saillant, also [Curnonsky](#), den Clos de la Coulée de Serrant in den absolut unnachahmlichen Weissweinen Frankreichs, genauso wie Montrachet, Yquem, Château Grillet und Château-Chalon, eigereicht hatte. Kunst ist kein Wein aber Wein kann Kunst sein, merci Nicolas Joly.

©[Vinifera-Mundi](#)



©Nicolas Joly. Das Zugpferd ermöglicht eine sorgfältige Pflege des Bodens und verschont somit die Wurzeln.

Le Clos de la Bergerie 1998. Gewisse behaupten, es sei der zweite Wein von La Coulée. Ich teile diese Meinung nicht. Ein sehr gelungener, eigenständiger Wein mit seiner eigenen unverwechselbaren Identität ist das. Der Clos de la Bergerie und der Coulée de Serrant teilen die gleiche Geologie (Quarz, Schiefer), wobei die Steigungen, wo sich die Rebstöcke des zweiten befinden, deutlich steiler sind, und der Boden des ersten tiefer (80cm) ist. Ähnliche Erträge (20 bis 25 für la Coulée und 28 bis 30Hl./Ha. für den Bergerie, obwohl die [INAO](#) 50 für die Appellation annimmt), gleicher Anbau (Biodynamie, keine Trockenzuckerung, keine Temperaturkontrolle während der Gärung,...) . Die Verkostung zeigt markante Unterschiede zwischen beiden Weinen, wobei der Charakter des Savennières eindeutig bleibt.



Pieds de cochon aux haricots cocos, die tolle überraschende Vorspeise, die schliesslich alle Anlassteilnehmer sehr positiv überzeugte

Intensive goldene Farbe, Lindenblüten und Geissblatt im breiten Bouquet, ein Hauch Honig oder vielleicht sogar von (durch die 2004 mässigen Wetterbedingungen verursachtem) Botrytis, obwohl der Wein ganz klar trocken ist. Vollmundiger, strukturierter Gaumen mit köstlichen Aromen nach Trockenfrüchten (überreife Aprikosen?).

Stützende Säure. Eine gelungene Flasche. Aufpassen: Beim Clos de la Bergerie 2004 ist es nicht immer der Fall, wobei die komischen Flaschen wahrscheinlich einfach mehr Zeit brauchen werden, um eine richtige Balance zu finden. Es lohnt sich allerdings, mehrere Stunden im Voraus (für la Coulée spricht man sogar in Tagen) zu dekantieren. Durchschnittsbewertung: 17.27/20. Während der La Coulée de Serrant 1999 als besten Wein des gesamten Anlasses eingestuft wurde, belegte der Clos de la Bergerie 2004 den 5. Platz.

Wir haben ein paar Seiten höher gesehen, dass das Menü spezifisch für die ausgewählten Weine konzipiert wurde und, dass eine weitere wesentliche Voraussetzung war, dass die Speisen typisch für den Val de Loire sind. Die Speise, die diese zweite Serie begleitete hiess „Pieds de cochon aux haricots cocos“. Für die Teilnehmer des Anlasses war es irgendwie unerwartet, Schweinfüsse essen zu müssen. Diese (zuzubereitende) technisch anspruchsvolle Speise überzeugte dennoch alle Anwesenden. Das Rezept enthielt einige Tipps...



Der sehr mineralische **Savennières Roche aux Moines 2005** vom Domaine aux Moines stellte eine deutlich grössere Herausforderung als die zweite Vorspeise.

2005 gilt als besonders gelungenen Jahrgang für die Rotweine sowie für die trockenen Weissweine der Loire. Der Jahrgang wird sogar mit den grandiosen 1990 und 1996 verglichen. Die Weine des Jahrgangs besitzen eine verwirrend prägnante Säure, die zusammen mit einem grosszügigen, gelegentlich exzessiven Alkohol zu einem allgemeinen Unverständnis führen. Nicht zu vergessen ist die Tatsache, dass der Neophyt immer Mühe empfinden wird, die Savennières zu begreifen. In so einem Jahrgang wie 2005 ist diese Mühe völlig normal.

Savennières einmal anders. Das von Mesdames Monique und ihrer Tochter Tessa Laroche geleitete [Domaine aux Moines](#) gehört den besten franzö-

sischen „**Vignerons indépendants**“ (selbständigen Winzern) zu, welche für die gesamte Produktionskette ihrer eigenen Weine zuständig sind.

Strohgelbe Farbe, Quitten, Safran, Lindenblüten, Zitrusfrüchte, musikalisches vivace Tempo, fieberndes Bouquet, das am Anfang enttäuscht, wobei klar ist, dass dieser Wein Zeit brauchen wird. Der runde, üppige Gaumen besitzt eine prägnante Salinität, sehr viel Schmelz und entspricht im aktuellen Stadium dem Bouquet nicht. Der Roche aux Moines hat sein Gleichgewicht noch nicht im Griff, wir dürfen aber zuversichtlich sein. Insbesondere aufgrund des Rufs des Weinguts: In einem grossen Jahr (wie 2005) werden geniale Weine erzeugt, in einem mässigen sei es immer wieder fragwürdig. Was allerdings den besonders freundlichen Preis begründet. Durchschnittsbewertung: 17/20.

Der **Savennières les Vieux Clos 2004** von Nicolas Joly wurde im Durchschnitt 17.21/20 bewertet, wobei fünf Teilnehmer ihm mindestens 18/20 erteilt haben. Obwohl der Name des Weins „der alte Weinberg“ bedeutet, sind dessen Rebstöcke die jüngsten des Weinguts, da sie erst 20 Jahre alt sind. Leider habe ich keine Notizen über diesen Wein aufgenommen. Da ich keine einzige Flasche mehr im Keller habe (die vom Anlass wurde allerdings von unserem Freund Peter B. gebracht), ist es mir ebenfalls nicht möglich, eine nachträgliche Bewertung zu schreiben.

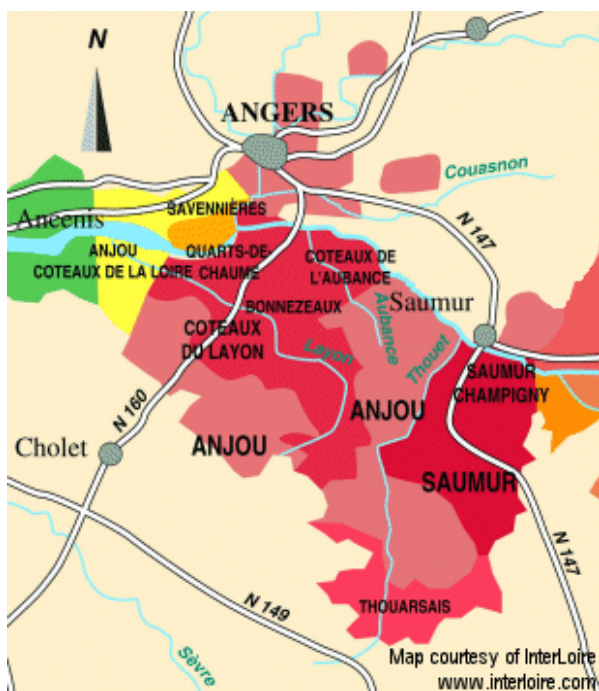


... Bis zur Trichtermündung

Wir legten am Anfang des vorliegenden Berichtes fest, dass wir uns von der Quelle der Loire her bis zur Trichtermündung des letzten Flusses Frankreichs bewegen würden.

- Mit der ersten Weisswein-Serie, d.h. mit beiden Sancerre und dem Pouilly, befanden wir uns ca. 370Km. entfernt von der Quelle der Loire, im Burgund.
- Mit den Savennières befanden wir uns in der Region des [Pays de la Loire](#) und insbesondere in der Provinz Anjou, deren Hauptstadt

Angers heisst. Seit dem ersten Aufenthalt (die 1. Serie) sind wir ca. 300 Km bereist.



- Im nächsten Abschnitt bleiben wir im Anjou, wobei ein Abstecher uns nach Tours bringen wird.
- Im letzten Abschnitt werden wir uns nach Nantes begeben.

Serie 6 „Süssweine aus dem Chenin blanc“



Die köstliche Tarte Tatin von Trix Brandenburg

Glück gehabt! Eigentlich haben wir am Abend vom Anlass dank Trix Brandenburg, Mitinhaberin des gleichnamigen Restaurants in Zug, Glück

gehabt: Sie verzauberte uns eine umwerfende Tarte Tatin, die sehr viel Anklang bei den Anwesenden fand. Glück haben wir auch gehabt, weil Vinifera-Mundi eine unvergessliche Flasche Vouvray vom fabelhaften Maison Huet im nicht weniger berühmten Jahrgang 1996 brachte.

Glück haben wir schliesslich gehabt, weil beide Provinzen, woher die Süssweine kamen, also die Touraine¹¹ mit dem Vouvray von Huet und das Anjou mit einem Quarts-de-Chaume bestens vertreten werden konnten. Eigentlich stellte die Wahl beider Süssweine eine gewisse Herausforderung. In der Tat werden die Süssweine des Vals de Loire nicht selten als die Genialsten der Welt bezeichnet. Als langjähriger Verfechter der grossen Sauternes und Barsac muss ich selber zugeben, dass weder der Sémillon noch der Sauvignon blanc und auch nicht der Muscadelle eine derartige Komplexität wie der Chenin blanc haben. Die Winzer so einer Appellation wie Vouvray sind durchaus in der Lage, Weine zu erzeugen, die einen Platz im Pantheon der nobelsten Weine der Geschichte verdienen. [Philippe Foreau](#) und das Domaine Huet gehören der Elite zu, die durchaus in der Lage ist, solche Weine zu vinifizieren. Das haben sie auch mit Jahrgängen wie 1934, 1945, 1947 und viel weitere ernsthaft bewiesen. Die heutigen Einkaufsprioritäten sind die Jahrgänge 2008, 2007 und 1996.



Wenn wir die Bewertung des Quarts-de-Chaume 1993 (zwar ein anständiger Jahrgang, von dem ich allerdings abrate, Flaschen einzukellern) am Abend des Anlasses betrachten (16.73/20), kann

¹¹ Neben dem Anjou (siehe Karte mit den wichtigsten Appellationen) gilt die Touraine als qualitativ massgebendes Anbaugebiet im Val de Loire. Die berühmtesten Appellationen heissen Chinon, Bourgueil, Vouvray und Montlouis.

sich der Weinliebhaber wohl vorstellen, wo in der Punkteskala grandiose Jahrgänge wie 1996, 1995, 1990, 1989, 1976 usw. gestiegen wären.

Folgende Weine wurden in dieser Serie verkostet:

- Domaine Huet, Vouvray Le Mont 1ère trie, 1996
- Domaine de la Roche Moreau, Quarts-de-Chaume, 1993



Michel Bettane beschreibt die winzige Appellation Quarts-de-Chaume als das Schmuckstück der Süssweine der Loire... Dennoch gibt er auch an, dass die Jahrgänge 1959 bis 1989 mislungen sind.

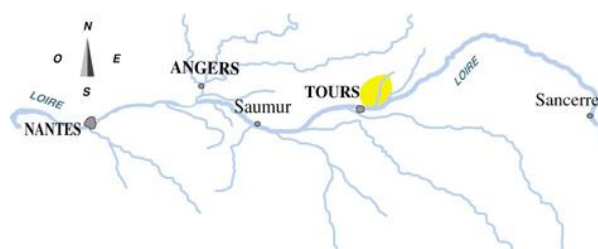


Der **Quarts-de-Chaume 1993** des [Domaine de la Roche Moreau](#) fällt durch seine bäuerliche Einfachheit auf. Bereits im lebhaften, frischen Bouquet strömen Aromen von Grass, trockenen Aprikosen, Zitrusfrüchten aus, die nicht unbedingt auf einen richtig süßen Wein hinweisen. Was eine gewisse grünliche Säure auch klar macht. Der Gaumen mag entsetzen oder verführen, erwartet wurden ölige Noten, Üppigkeit, ein breites Volumen. Stattdessen spielt der Quarts-de-Chaume im Register der delikaten, zaghafte Flüsse, die Säure scheint irgendwie den Restzucker zu dominieren, die Subtilität dieses Weins besteht in seine Ehrlichkeit, in seiner angenehmen Einfachheit. Michel Bettane lobt das [Domaine de la Roche Mo-](#)

[reau](#) in der Ausgabe von Januar 2006 von TAST. Das Weingut sei unbedingt zu entdecken. Dem Jahrgang 2001 erteilte er 17 und dem 2003 sogar 17.5/20. Die Teilnehmer des Anlasses (, die grosszügiger als ich gewesen sind) haben im Durchschnitt 16.73/20 erteilt.

Vielleicht müssen wir bedauern, dass die Weine des Weinguts in der Schweiz fast nirgends zu finden sind und, dass die ästhetischen Weine der kleinen (50Ha.) aber äusserst feinen Appellation Quarts-de-Chaume nach wie vor völlig verkannt bleiben. Eine Appellation, die trotz ihrer Rarität definitiv gleich viel Platz im Keller verdient, wie die grandiosen Süssweine unserer Welt.

Ein Gigant: Das Domaine Huet



Kann das [Domaine Huet](#) vorgestellt werden? Es wäre, als ob das unbestrittene [Château d'Yquem](#) oder [Egon Müller](#) oder noch [István Szepsy](#) vorgestellt werden müssten.

...

Sofort, wenn ein Weinliebhaber sich überlegt, welche Flaschen im Rahmen einer Verkostung über den Val de Loire bzw. über die Loire passen könnten, kommen ihm gewisse Namen in Erinnerung: Dagueneau, [Huet](#), [Ladoucette](#) und Bourgeois, beide letzten nicht zuletzt dank dem grossen Einsatz von zwei Schweizer Weinhändlern. Es wäre, und dies ist leider kaum eine Karikatur, als ob die Loire ausschliesslich aus einer Appellation (Sancerre) bestünde, da:

- Dagueneau die Rolle des allgegenwärtigen Mythos spielt (die meisten Weinliebhaber kennen zwar seinen Namen, haben aber nur selten seine raren Weine verkosten können - es erinnert komischerweise an die Theorie der imaginären Zahlen-),
- Niemand die anspruchsvollen bzw. komplizierten Weine von Nicolas Joly versteht. Darum wird der Winzer selten erwähnt und seine Weine vielerorts unpassend bewertet,
- Jeder Huet kennt aber die Appellation Vouvray bleibt verkannt, was sich durch ihre Vielseitigkeit und ihre Komplexität problemlos begründen lässt.

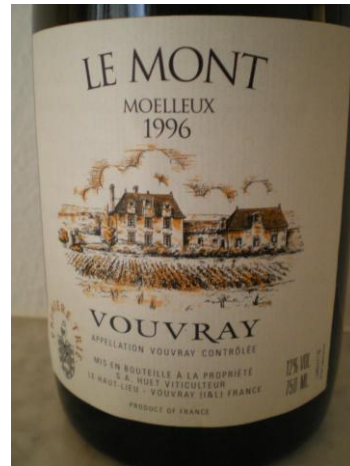
Die 2'000 Ha grosse Appellation Vouvray wurde bereits 1936 zur AOC erkoren und befindet sich in der gleichnamigen Gemeinde, 10Km entfernt von Tours, wo das beste Französische gesprochen werde. Die Weintypen, die in Vouvray erzeugt werden, decken alle Bereiche vom Mousseux bis zum Süsswein über die trockenen und halbtrockenen Weissweine. Beziehungen, die ich lokal pflege, haben mir bestätigt, dass gewisse Winzer sogar Rotwein auf dem Terroir von Vouvray produzieren, wobei sie selbstverständlich den Namen der AOC nicht verwenden dürfen.

Bereits im frühen Mittelalter wurde der Weinbau durch Mönche in Vouvray gefordert. Das Weingebiet vergrössert sich im Verlauf der langen Jahrhundert, die das Mittelalter gedauert hat. Zwischen den XIV. und XVI Jahrhunderten erscheinen die Vouvray-Weine nicht nur auf dem Tisch der Könige während ihrer Aufenthalte in den Schlössern der Loire, sondern auch bis im nördlichen Europa. Die französischen Könige nehmen immerhin die besten Vouvray-Weine in der Schatzkammer des französischen Königreichs auf. So entsteht ein hervorragender Ruf, der seitdem nie am Glanz eingebüsst hat.

Im XIX. Jahrhundert macht der grosse Feinschmecker und berühmte Schriftsteller [Honoré de Balzac](#) die Appellation in seinem Werk "L'illustre Godissart" unsterblich. Die Anekdote erzählt aber nicht, wer zwischen Paris, dem Masseneinkäufer, und der lokalen Romanfigur am Ende den Ruf des anderen beschädigt hat: Paris, weil dieser Einkäufer alles und nichts trinkt ("La France produit du vin que Paris boit") oder Vouvray, weil nicht alle Weine tadellos sind? Heute wird das gesamte Weingebiet unter ca. 200 Winzern aufgeteilt, was bestätigen dürfte, dass beide eigentlich Feder in der Geschichte hätten lassen müssen.

Das [Domaine Huet](#), das vom talentierten Noël Pinguet geführt wird, gehört, neben Philippe Foreau, unbestritten der Elite der Appellation. Das Weingut streckt sich auf 35Ha. aus, welche sich in vier Weinbergen aufteilen: Le Haut Lieu (9Ha.), Le Mont (8Ha.), Le Clos du Bourg (6Ha.) und Le Vodanis (12Ha.). Selbstverständlich unterscheiden sich die (zum Teil Schieferhaltigen) Böden trotz dem dominierenden Lehm voneinander, wobei der eindeutige Loire-Charakter der Weine sofort erkennbar bleibt. Der Weinbau setzt voll auf den Biodynamismus, wobei diese Entscheidung sich aus einem gnadenlos unromantischen Vorgehen ergibt: Bevor die Entscheidung getroffen wurde, vollumfänglich auf Demeter zu setzen, wurde diese Methode gründlich und wissenschaftlich geprüft. Nur so eine Haltung garantiert, dass die jährlich produzierten 120 bis 150'000 Flaschen

in einem tadellosen Stand das Weingut verlassen. Der Weinkeller dürfte grundsätzlich als Bestandteil des Patrimoine National (Landeskulturerbe) aufgenommen werden, weil es sonst nirgends so eine fantastische Sammlung unzähliger Jahrgänge gibt, die bis weit in die Vergangenheit (1919) zurückgreifen.



Beeilen Sie sich nicht, um den köstlichen aber immer noch sehr öligen **Vouvray Le Mont 1996 1ère Trie** zu verkosten. Denn dieser Wein scheint für die Ewigkeit ausgebaut worden zu sein, obwohl er bereits heute richtig Spass bereitet. Im Bouquet fallen die kräftigen Aromen ausgereifter exotischer Früchte, geräucherte Noten sowie die Süsse (Honig, Zimt, Sezuanpfeffer, vielleicht sogar Sternanis und Ingwer) auf. Das komplexe Bouquet zeigt sich tiefsinnig, perfekt ausgewogen und beruhigend. Der kristallklare, ausgefeilte Gaumen besitzt einen grossartigen Schmelz, Volumen und eine ausserordentliche Rasse. Wiederum verführt die hervorragende Balance zwischen der Säure und dem Restzucker (67gr/Liter). Unendlicher Abgang. Eine eindeutige Einkaufspriorität. Mit einer sehr homogenen Durchschnittsbewertung von 17.70/20 (Abweichung: 2.5 Punkte) haben die Anwesenden bewiesen, dass dieser tolle Wein ihnen gefallen hat. Er schloss auch die Verkostung an dritter Stelle hinter dem La Coulée de Serrant 1999 und dem fabelhaften reinsortigen Pinot Noir von Alphonse Mellot, dem Sancerre En Grands Champs 2004, der in der Folge zum vorliegenden Bericht vorgestellt werden wird, ab.

Serie Apero

„Drei Ausdrücke vom Muscadet“

Eine ausserordentliche Mineralität besessen die drei Weine, die zum Apero serviert wurden. Muscadet (sur Lie) Sèvre et Maine werden systematisch unterbewertet. So viele Muscadet haben auch im Verlauf der Jahrzehnte die Weinliebhaber

derart enttäuscht, dass niemand heute von dieser verwirrenden Variante hören will. Was bedeutet denn „sur Lie“? Nach der Gärung wird das Hefe-depot bis zur Abfüllung nicht beseitigt. Es erfolgen weder ein Abstich noch eine Klärung noch eine Filtrierung. Die Weine wirken leicht spritzig im Glas, riskieren keine Oxydation und können hervorragend altern. Das [Domaine de l'Ecu](#) mit seinem **Expression de Granite 2005** sowie [Jo Landron](#), Domaine de la Louvetrie, mit seinem Hermine d'Or 2005 und dem (an diesen Abend leider fehlerhaften) Le [Fief du Breil 2005](#) haben uns das wahre Gesicht der Appellation gezeigt. Wenn der Jahrgang zwar in den ganz grossen der Loire eingereiht werden darf, waren die Eigenschaften der respektiven Terroirs eindeutig.



[Guy Bossard](#), Besitzer des Domaine de l'Ecu, benötigt keine eigene Website, er verkauft mühelos seine jährlich 125'000 produzierten Flaschen. [Jancis Robinson](#) loben seine Weine (18/20 für den Granite), Robert Parker erteilt dem Expression de Granite 2005 nicht weniger als 90 Punkte, eine kleine Sensation in Anbetracht des Preises einer Flasche. Madame Anne-Claude Leflaive, die Fee des Burgunds, vertritt diesen Muscadet im Kreis der Amis-Vignerons, die sie mit einer unermüdlchen Begeisterung vertritt. Phänomenal delikates, eine ausserordentliche Mineralität, eine grossartige Würzigkeit und eine eindrucksvolle Komplexität. Merkwürdig: Die Rebstöcke befinden sich auf sehr wenig Erde und einem unerschütterlichen Granitboden. Im Durchschnitt haben die Teilnehmer des Wein-Essens den Wein mit 16.75/20 bewertet. Einkellern! Insbesondere, weil dieser Muscadet problemlos bis 2020 sehr viel Freude bereiten wird.



Der Weinberg des Hermine d'Or von [Jo Landron](#) befindet sich auf einem Gneis-Boden. Aufpassen: Dieser Wein ist fähig unglaublich lang grossartig zu bleiben. Aktuell bereitet der 1993 gemäss Michel Bettane und Thierry Desseave ([Le grand Guide des Vins de France 2010](#)) sehr viel Spass. Altern dürfte er auch bis 2016. Um den 2005 bereits wiederholt getrunken zu haben, ist es mir bekannt, dass der **Hermine d'Or 2005** mindestens vier Stunden im Voraus geöffnet werden muss, um dann voll zur Geltung zu kommen. Im Durchschnitt wurde der Wein 16.65/20 bewertet. Eine meines Erachtens kühle Bewertung, die wohl eher auf die Temperatur des schönen Branden-berg-Kellers, in dem das Apero stattgefunden hat, zurückzuführen ist.



Der **Muscadet Sèvre et Maine le Fief du Breil 2005** wurde aufgrund der fehlerhaften Flasche am Abend des Wein-Essens nachverkostet. Ich bin unglaublich glücklich, dass ich dieses Jahr eine bedeutende Menge von diesem Wein bei einer Auktion ersteigern konnte. Zunächst handelt es sich um den besten Wein vom Weingut von [Jo Landron](#), dem Zauberer, der Jahr für Jahr beweist auf seinem 46Ha. grossen Weingut, dass die Voreingenommenheit gegen die Weine der Appellati-

on heute keine Gültigkeit mehr hat. Der [Orthogneis](#)-Boden verleiht dem Wein eine wahnsinnige Mineralität, wobei köstliche Aromen von Thymian, Ananas, Pampelmuse, Butter, (gelben) Blumen (, die ein subtiles Spiel mit dem funkeln den Strauss auf dem Tisch im Waffensaal des Restaurants Brandenburg inszenieren) entfalten sich. Wiederholt hatte ich gelesen, dass dieser vollmundige Wein nach langen Jahren Reifezeit mit den besten Meursault verglichen werden könnte. Dies kam mir übertrieben vor. Vergangenheitsform! Dieses Bouquet lässt es effektiv erahnen. Im zugleich fetten aber auch geradlinigen Gaumen fällt der Feuersteingeschmack auf, was uns zum Terroir zurückführt. Ganz ein toller Wein mit der nötigen Säure, damit das Ganze perfekt ausgeglichen und lebhaft wirkt. Meine Bewertung: 17.5/20.



Die Muscadet Sèvre et Maine werden mit einer besonderen Rebsorte erzeugt: Der Melon de Bourgogne. Somit schliessen wir den Kreis des vorliegenden Berichts. Die erste Serie umfasste Weine der Loire, die administrativ und geographisch aber im Burgund und zwar in dessen verkanntem Teil, im Morvan, erzeugt werden. Der Morvan, dessen historischen Stadt Vézelay heisst, besitzt einen eigenen wilden Charakter, den den Touristen (insbesondere aus den Niederlanden) besonders gefällt. Rund um Vézelay werden auch Weine produziert. Einige davon mit dem Melon de Bourgogne, wie z.B. bei [Henri de Vézelay](#). Ich konnte bisher den Grund aber noch nicht abschliessend abklären, aus welchem die Muscadet Sèvre et Maine hervorragend altern können, während sie im Morvan ein unzureichendes Ergebnis bringen.

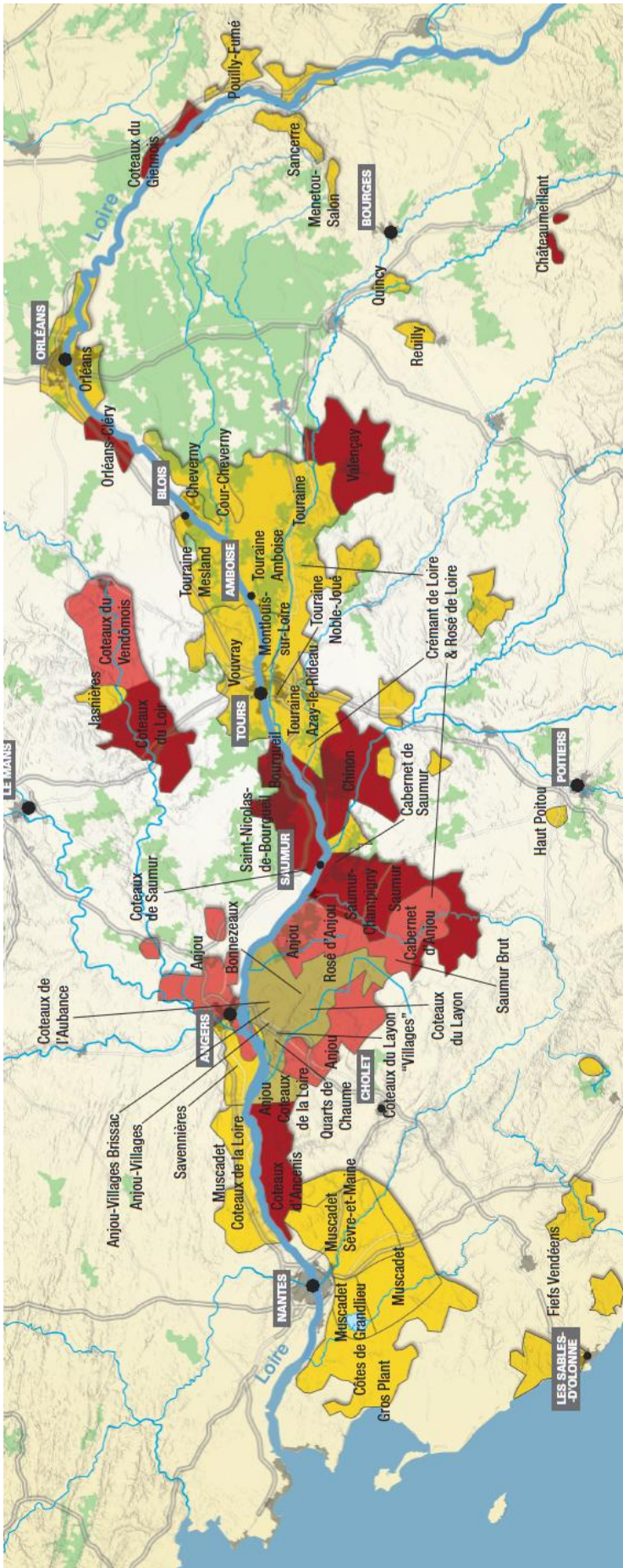
Autor: Jean François Guyard
14. Oktober 2009

PS : Das Wein-Essen vom 4. September umfasste drei Serien mit Rosé- und Rotweinen. Diese Weine werden in einem spezifischen Bericht vorgestellt.



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.





©Vins de la Loire