

Wein und Weihnachten

Geh deinen inneren Weg
durch die Tage des Advents.
Bewahre dir, wenn es möglich ist,
Zeit,
in der der Atem ruhig geht,
in der nicht gehetzt und
gerannt wird.
Es soll ja etwas in dir selbst
geschehen.
Richte deine Gedanken und
Erwartungen auf das,
was sich lohnt.
Einen gesegneten Advent wünsche
ich dir.

(Jörg Zink)

In der Adventszeit sitze ich gerne am Adventskranz mit den angezündeten Kerzen. Ein Glas Wein erhöht die Gemütlichkeit und auch dazu schmecken Plätzchen und Nüsse. Andererseits gibt es auch große und oft gute Essen und ein guter Wein erhöht den Genuss. Bei der Zusammenstellung der Weine für diesen Abend habe ich mir ein fiktives Menü vorgestellt: Aperitif, Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise. Besonders in Frankreich steht das Essen im Mittelpunkt am Weihnachtsabend. Das traditionelle Weihnachtsessen besteht aus vielen Gängen und dauert oft den ganzen Abend lang. So ist es sicher nicht verwunderlich, dass die Auswahl der Weine aus Frankreich stammt.

Die nachfolgenden Informationen über die Weine haben mir Frau Weiße und Herr Ponge von „Riesling und Komplizen“ in Schwelm zusammengestellt.

Ellen Voigt

1. Vignerons de Sieur d'Arques, Grande Cuvée 1531 de Aimery, AOC Crémant de Limoux

60 % Mauzac, 20 % Chardonnay, 20 % Chenin Blanc – traditionelle Flaschengärung

Alk.: 12,2 % Vol.; Restsüße (RS): 12,38 g/l; Säure (S): 3,83 g/l

Handlese, nur Most der 1. Pressung bei max. 100 l aus 150 kg Trauben, 11 Mon. Hefelager.

Limoux liegt in den östlichen Pyrenäenausläufern, geografisch im Roussillon, klimatisch, aber eher in Frankreichs Südwesten, da die Weinberge höher (350 m – 700 m), kühler und weiter von mediterranem Einfluß entfernt sind als alle anderen der Region.

Die „1531“ verweist auf die erste belegte Erwähnung eines korkverschlossenen Schaumweines, Ursprung ist die Abtei St. Hilaire bei Limoux. Damit ist, nach Ansicht der Einheimischen, der Geburtsort der Schaumweine - rund 100 Jahre vor der Champagne - hier zu finden.

Mauzac (auch Blanquette genannt) ist eine autochthone Rebsorte des Limoux. Die Winzergenossen tauschen sich önologisch mit Ch. Mouton Rothschild aus, ihr Crémant belegt bei Schaumweinverkostungen (z.B. Stern Nr. 49/2007) vorderste Plätze, kostet aber nur ein Fünftel der Mitbewerber.

2. Vignobles Fontan, Domaine La Taste, IGP Côtes de Gascogne 2009

45 % Colombard, 30 % Ugni Blanc, 20 % Gros Manseng, 5 % Sauvignon Blanc

Alk.: 11,5 % Vol.; RS: 6,0 g/l; S: 4,7 g/l

Traditionelle Bereitung, separater Ausbau der Weine – die Assemblage erfolgt vor der Füllung.

Die Gascogne liegt im Bereich Südwestfrankreich, der sich von Bordeaux bis zu den atlantischen Pyrenäen

und ins Landesinnere bis Toulouse erstreckt. Trotz der Größe der Region gibt es als Gemeinsamkeit das vom Atlantik geprägte Maritimklima, natürlich mit den jeweiligen Meso- und Mikroklimaten. Die Vielfalt alter, autochthoner Rebsorten prägt die Region und ihre Weine und brachte ihr die Bezeichnung „Rebsortenmuseum“ ein. Wein wurde hier vermutlich schon in vorrömischer Zeit angebaut, erlebte durch den 100-jährigen Krieg zwischen Frankreich und England eine erste Blüte als holländische Kaufleute ihn für sich entdeckten. Der schwierige Zugang zum nächsten Hafen in Bayonne behinderte den Absatz jedoch bis ans Ende des 19. Jh.

Die Rebsorte Colombard wurde, wie in der Charente, auch hier häufig für die Brandweine (Armagnac) verwendet, ergibt aber seit den 80ern gefragte fruchtige Weiße. Kalifornien hat hier „Entwicklungshilfe“ geleistet, da die Sorte in den 70ern als French Colombard für leichte Weiße genutzt wurde, die eine Alternative zu schweren Chardonnays bildeten.

Gros Manseng liefert pikante, etwas fülligere Weine, die speziell in der Gascogne Liebhaber finden. Als Verschnittpartner liefert er das würzige Gerüst. Außerhalb der Region nur noch in kleiner Menge in Uruguay (baskische Auswanderer brachten ihn mit) anzutreffen.

3. La Cave des Costieres de Pomerols, Beranger, AOC Coteaux du Languedoc 2009

Picpoul – traditionelle Bereitung, 4 Mon. Feinhefelager

Alk.: 12,89 % Vol.; RS: 1,2 g/l; S: 3,45 g/l

Pinet ist ein Cru der Côteaux du Languedoc, im südlichen Midi. Die Genossen von Pomerols verstehen sich auf die Bereitung eines grüngoldenen, zitrusduftigen Weins aus dieser autochthonen Sorte, der hervorragend zu heimischen Fischgerichten passt.

Der geringe Ertrag, Pilzanfälligkeit und „Landraub“ durch die Tourismusindustrie haben zu deutlichen Hektarreduzierungen geführt, seit den 90ern ist jedoch eine Trendwende zu erkennen. Picpoulvaritäten sind auch für den Châteauneuf-du-Pape zugelassen.

4. Maury et Fils, Château du Priorat, AOC Bergerac Rosé 2009

45 % Cab. Sauvignon, 45 % Cab. Franc, 10 % Merlot – nur Freilauf (kein Presswein), etwa 30 Std. Maischestandzeit zur Farbextraktion

Alk.: 12,8 % Vol.; RS: 6,2 g/l; S: 3,6 g/l

Fam. Maury ist in St.Martin-de-Gurcon, einem Örtchen zwischen Bordeaux und Bergerac-Stadt, beheimatet. Speziell ihr Rosé wird regelmäßig als Gebietsbester prämiert, was sich mittlerweile auch in 2 Sternen im Guide Hachette niederschlägt. Das Bergerac kultiviert unter sehr ähnlichen klimatischen und geologischen Bedingungen die gleichen Rebsorten wie das benachbarte Bordeaux. Im Mittelalter waren die Weine aus den, auch Haut-Pays, genannten Regionen so geschätzt, dass sich das Bordeaux mit Zöllen oder der Zugangssperre des Hafens wehrte. Heute werden die Weine, neben den kulinarischen Spezialitäten (Périgord !!!), erneut geschätzt, da sie bei gleicher Qualität ein erheblich besseres Preis-Genuss-Verhältnis als ihre Nachbarn bieten.

5. Comte J.-B. De Monpezat, Château Leret, AOC Cahors 2007

85 % Malbec, 10 % Tannat, 5 % Merlot

Alk.: 13,2 % Vol.; RS: 1,9 g/l; S: 4,2 g/l – Maischestandzeit zwischen 22 – 26 Tage, 16 Mon. Ausbau, zur Hälfte im großen Fass und im 1 jährigen Barrique

Unter der Regie von Herrn Monpezat wurde das Gut in Albas 1993 erneuert, die Reben sind allerdings mehrheitlich rund 40 Jahre alt. Klimatisch trifft sich hier Atlantik und Mittelmeer, die Böden sind von Kalk, Kies und Sand geprägt. Bis ins 19. Jh. hatten die „schwarzen Weine“ des Cahors ihre Bewunderer, teilweise wurde Bordeaux-Rotweinen mehr Farbtintensität durch Beimischung der Cahors verliehen. Im Mittelalter gehörten sie wie Bergerac zum Haut-Pays - sie gelangten über die Garonne zur Verschiffung nach Bordeaux - und unterlagen somit den gleichen Restriktionen.

Die Reblaus und günstige Midi-Weine sorgten für einen Niedergang, der ab den 50ern aufgefangen wurde. Investitionen in den 90ern sorgten für neuen Schwung und neue Methoden.

Malbec wird hier irritierenderweise Auxerrois genannt – wie die gleichnamige Weiße des Elsaß.

6. Marc Autran et Fils, Domaine de Piaugier, AOC Côtes du Rhône Villages – Sablet 2008

75 % Grenache, 25 % Syrah – aus der Lage Montmartel, mit bis zu 80-jährigen Stöcken, 10 Mon. Fassausbau, Gärung bei 28-30° C, Maischestandzeit 15-18 Tage

Alk.: 13,6 % Vol.; RS: 1,7 g/l; S: 3,6 g/l

Autran wird von Robert Parker zu den besten Erzeugern der Region gerechnet, Fachpresse und Kritiker stimmen bei. Die Hektarhöchstertträge sind hier auf 42 hl begrenzt, Autran liegt mit durchschnittlich 38 hl noch darunter.

Mediterranes Klima bestimmt hier Rebsortenwahl und Erziehung, Grenache wird auch bei Autran im Goblet freistehend gezogen (vor allem die alten Anlagen), die Böden sind denen des Châteauneuf ähnlich.

7. Union des Vignerons de Cruzy, Sélection Grignon Monastier, IGP d'Oc 2009

Syrah – die englische Schreibweise deutet auf stilistische Anlehnung an z.B. australische Vertreter hin. Maischestandzeit 20-21 Tage, Edelstahlausbau mit einem ca. 20 % Barriqueanteil verschnitten, schonende Filtration

Alk.: 13,1 % Vol.; RS: 7,8 g/l; S: 3,5 g/l

Der edlen Rebsorte Syrah wurde aufgrund des Namens eine Herkunft aus Sizilien (Syrakus) oder Persien (Schiras) nachgesagt, Kreuzritter sollen sie in Südfrankreich installiert haben.

Neuere Untersuchungen deuten auf eine Herkunft von Dureza und Mondeuse blanche, zwei Rebsorten der Wildrebe *Vitis Allobrogica*, hin. Somit hätten die Römer sie bereits im Rhonetal und am Mittelmeer angetroffen.

Die Genossen aus Cruzy im Department Hérault gehören mit ihren modernen Anlagen und Weinen zu den Toperzeugern der Region. Das exzellente Preis-Genuss-Verhältnis dokumentiert sich auch im überragenden Abschneiden beim jährlichen Revier-Power-Test, der Weine unter Endverbraucherpreis € 6,00 bewertet.

8. Bouvet-Ladubay, Rubis Excellence, Vin Mousseux Loire

Alk.: 12,8 % Vol.; RS: 26,5 g/l; S: 3,5 g/l

Ungewöhnlicherweise erfolgt der Ausbau der Weine aus den Sorten Cabernet Franc, Gamay und Grolleau im Barrique und großen Fass, die 2. Gärung erfolgt nach der traditionellen Methode in der Flasche.

Bouvet wurde 1851 gegründet, sitzt heute noch in St.-Hilaire-St.-Florent, einem mittlerweile eingemeindeten Vorort von Saumur. Der Ortsname verweist auf eine alte Klosteranlage, deren Mönche bereits im frühen 11. Jh. die ersten Keller in den typischen Tuffstein geschlagen haben. Diese Keller sind bei Bouvet noch erhalten, werden bis heute genutzt und auf stolze 4 km Gesamtlänge erweitert. Bouvet gehörte ins Reich der Champagner-Firma Taittinger, jetzt gehört es zu United Brew – Indien.

Die Weine des Abends

Grande Cuvée 1531 de Aimery

AOC Crémant de Limoux
Vignerons de Sieur d'Arques

2009 IGP Côtes de Gascogne

Domaine La Taste, Vignobles Fontan

2009 AOC Coteaux du Languedoc

La Cave des Costieres de Pomerols, Beranger

2009 AOC Bergerac Rosé

Château du Priorat, Maury et Fils

2007 AOC Cahors

Château Leret Comte J.-B. De Monpezat

2008 AOC Côtes du Rhône Villages - Sablet

Domaine de Piaugier, Marc Autran et Fils

2009 Sélection Grignon Monastier

IGP d'Oc
Union des Vignerons de Cruzy

Rubis Excellence

Vin Mousseux Loire
Bouvet-Ladubay