

Freundschaft

Ende Januar an der Loire, abends 18:00 Uhr. Einladung auf Château Brissac, nahe Angers. Ich erreiche das kompakte, beeindruckend angestrahlte Schloss. Vor dem Portal, auf freizügiger Treppe, wartet eine Weinbruderschaft, festlich in Roben gekleidet. Dunkel klingende Hörner werden geblasen. Herzliche Begrüßung. Über eine breite Treppe geht es in die erste Etage. Eine große, schwere Tür wird geöffnet: Ein Saal voller Menschen. Mittendrin: zwei aufgebaute Tischreihen mit zwei Weinsorten des erstmals präsentierten neuen Jahrgangs; einer davon - interessiert mich am meisten - ein roter "Anjou Villages Brissac" aus dem Topjahrgang 2003. 40 Weine werden verdeckt ausgeschenkt, nur mit einer Nummer versehen. Glas her, es geht an die Arbeit! Nach wenigen Proben bereits ein erster, geschmacklicher Höhepunkt. Ich werde ruhiger, kann gründlicher probieren. Auch dem Saal selbst widme ich nun mehr Aufmerksamkeit: ein hoher Raum mit massiven Balken, vollständig holzgetäfelt, behangen mit alten "Schinken": die Ahnen. Ich schwenke mein Glas. Mein Blick fällt auf eines der Bilder: ein Marquis in Armeeuniform. Ein junger Mann, sympathisch aussehend, mit kleinem Schnäuzer. Ich lese die Bildunterschrift: Marquis ... 1844 - 1871. War 1871 nicht der Deutsch-Französische Krieg? 27 Jahre ist der Mann nur geworden! Gefallen? Elende Kriege! Deutsche und Franzosen waren Feinde - Todfeinde. Und nun? Ich bin eingeladen zur Erstpräsentation von Weinen. Um mich herum fast nur Franzosen; Winzer, ihre engsten Freunde, Vertreter von Weinbauverbänden, einige wenige Journalisten, ein paar ausländische Gäste. Schön, dass Feindschaft und Krieg überwunden sind, dass Freundschaft herrscht.

Ich konzentriere mich wieder auf die Weine. Bis vor einem Jahr fand ich die Rotweine von der Loire bestenfalls fruchtig-süffig. Seit meinem letztjährigen Besuch an der Loire, weiß ich, dass es hier auch ernstzunehmende Rotweine geben kann. Und nun hatte ich gleich mehrere im Glas gehabt. Die Besten probiere ich erneut im unmittelbaren Vergleich. Dann folgt die Probe der zweiten Weinsorte: edelsüßen Weißweine. Inzwischen wurden Listen verteilt, mit der Auflösung der probierten Weine. Damit war klar, wohin ich tags drauf auf der Weinmesse "Salon des Vins de Loire" in Angers zu gehen hatte.

Zur Abrundung des Abends - für mich quasi eine Draufgabe - folgt nun das Abendessen an gedeckten Tischen: Vorspeise, Hauptgang, Käse und Dessert, jeweils begleitet von den zwei Weinsorten der Region. Mit dem Ende des Menüs kommen die Weinbrüder mit kräftigem Hörner-Blasen wieder herein. Ihr Präsident ergreift das Micro, alles natürlich in französischer Sprache, so dass ich mich mehr den beiden letzten Dessertweinen widme, als dem Entschlüsseln der Rede. Mehrfach wundere ich mich allerdings: Ich höre Namen wie "Universität Bochum", "Grand Maitre". Plötzlich "Julius Meimberg" - mein Name! Man hatte mich als Ehrenmitglied der Weinbruderschaft ausgeguckt. Dann folgt die Inthronisation: mit Orden, Urkunde und Wein aus der Magnumflasche. Ohne Vorahnung hatten mich Franzosen zum Freund, gar zum Bruder gemacht! Herzlichen Dank!

Zurück in Herne, folgt nun eine Loire-Aktion. Auch ohne einen Orden wäre sie gekommen, denn die Weine von der Loire, ob rot, weiß, rosé, edelsüß oder als Cremant, sind vielfältig, eigenständig und - für viele - von ungeahnt hoher Qualität.

A votre santé. Zum Wohl!

Julius Meimberg



Besuch bei Damien Laureau, Clos Frémur und Savennières, Anjou

Damien Laureau hatte ich im Sommer letzten Jahres im Rahmen einer besonderen Weinpräsentation in der Abbatte de Fontevraud kennengelernt: Ein Sommelier hatte die Coup de Coeur, seine persönlichen Lieblingsweine, zusammengestellt. Ein "2002 Anjou blanc sec" stach für mich besonders heraus: tiefes, kräftiges Gelb, reife, exotische Fruchtaromen, gehaltvoll im Körper, ruhig und angenehm mineralisch im Auftreten, ungeheuer lang im Abgang. Das war ein Chenin blanc ganz besonderer Klasse! Ich setzte mich unmittelbar mit seinem Erzeuger, Damien Laureau, zusammen. Er war 35 Jahre jung, und wir unterhielten uns lange. Er hatte das Weingut 1999 von seinem Onkel übernommen und stellte es Schritt für Schritt auf biodynamische Bewirtschaftung um. Neben dem probierten Anjou produzierte er noch einen anderen Chenin-Wein, einen aus der berühmten Lage Savennières. Vordergründige Fruchtweine möge er nicht, erzählte Damien Laureau, er liebe Weine mit Tiefgang. Deshalb seien für ihn gründliche, manuelle Weinbergspflege, geringe Erträge, selektive Lese gesunder, vollreifer Trauben die Basis seiner Arbeit. Ich war begeistert! Zurück in Herne hielt ich Kontakt und achtete auf Veröffentlichungen. Und wirklich, Damien Laureau wird bereits als zukünftiger Star von Savennières gehandelt.

Es war klar, dass ich bei meiner nächsten Reise zur Loire, Ende Januar diesen Jahres, der Domaine Laureau du Clos Frémur einen Besuch abstatten musste. Knapp außerhalb von Angers, in Sichtweite zur Loire, erwartete mich Damien Laureau vor einem unscheinbaren, alten, renovierungsbedürftigen Bruchsteinhaus. In diesem hat er sich spektakulär auf das Weinmachen eingerichtet. Alles wirkt relativ eng. Damien Laureau arbeitet mit älteren Tanks aus Fieberglas und einigen Barriques. Handarbeit und Improvisation sind hier gefragt. Technischen Schnick-Schnack könne er sich nicht leisten, wolle er auch nicht, sagt Damien Laureau. Optimal reifes Lesegut presst er schonend, klärt den Most durch natürliches Absetzen, schwefelt ein wenig, vergärt spontan, lässt die Weine nach der Gärung 18(!) Monate lang auf der Feinhefe. Wir überqueren die kleine Straße vor der Domaine, öffnen ein Eisentor und befinden uns im Clos Frémur, einem 2,2 ha großen Weingarten. Namensgeber und Eigentümer ist ein Château Frémur, das sich im Hintergrund zeigt. Damien Laureau ist hier langfristiger Pächter. Die Rebstöcke sind 15 Jahre alt, der Boden ist begrünt, durchsetzt mit groben Steinen von blaugrauem Schiefer mit Quarz und Sandstein. In nur einem halben Meter Tiefe soll es fast nur festen Schiefer geben. Geringe Erträge von 25 hl/ha und die mineralische Note im Wein sind damit erklärt.

Anschließend steigen wir ins Auto, überqueren die Loire und sind kurz darauf in den recht hügeligen Weingärten von berühmtem Savennières. Es ist klar, dass die Böden denen von Clos Frémur recht ähnlich sind. Savennières hat einige berühmte Erzeuger. Damien Laureau gehört für mich mit seinen angenehmeren Preisen allerdings zum hier interessantesten Erzeuger.

ausgesuchte
Weine & Spirituosen

Weinhandel
"Julius Meimberg"
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

der Beginn ist gemacht ...
www.julius-meimberg.de