

**Probe zum Monatsbeginn:**

**Weißwein Frankreich**

Freitag, 4. November, 16-19 h  
 Samstag, 5. November, 11-16 h  
 Sonntag, 6. November, 13-18 h  
 verkaufsoffener Sonntag !!

Für viele ist November natürlich vor allem Rotweinzzeit. Wir werden daher auch Rotwein in die Probe nehmen, vornehmlich rote Burgunder und je eine Neuentdeckung aus Bordeaux und von der Loire.

**Beste französische Weißweine**

Anders als in Deutschland wird Wein in Frankreich meist zum Essen getrunken. Französische Weißweine sind meist keine fruchtigen Sommerweine, besonders nicht die Qualitätsweine. Wann soll man sie in Deutschland also trinken? Wir meinen, am besten passen sie in die Übergangszeit zum Winter, man kann sie dann auch solo genießen. Zum Essen passen sie sowieso, dann herrlich zum herbstlichen Salat, zu Vorspeise- und Fisch-Gerichten.

**Sortiment AOC Weißwein Frankreich** - Auszug -

**LOIRE**

- Anjou, Saumur, Vouvray**  
**Domaine Guyons**  
 2010 Saumur „Vent du Nord“ - 7,60
- Domaine Brisebarre**  
 2006 Vouvray sec - 8,50  
 2002 Vouvray Grande Reserve (edelsüß) - 16,50
- Domaine Jo Python**  
 2005 Anjou Les Villages (edelsüß) - 21,-  
 2004 Anjou Saint Lambert „Clos des Bonnes Blances“ (edelsüß) - 28,- (0,375)

**Touraine**

- Domaine Corbillieres**  
 2010 Touraine Sauvignon - 7,40  
 2010 dto „Fabel Barbou“ - 8,90

**Centre**

- Domaine Salmon**  
 2010 Sancerre - 13,50  
 2008 Sancerre „Chêne Marchand“ - 19,50  
 2010 Pouilly-Fumé - 14,50

**BORDEAUX, BERGERAC und SUD-OUEST**

- Château Tour de Mirambeau**  
 2010 Entre-deux-Mers - 7,95
- Clos Lapeyre**  
 2007 Juracon sec - 8,90  
 2005 Juracon sec „Vitage Vielh“ - 12,90

**BURGUND**

- Chablis** **NEU**  
**Domaine Jean-Marc Brocard**  
 2010 Bourgogne Chardonnay - 9,50  
 2009 Chablis „Sainte Claire“ - 11,90  
 2009 Chablis „La Boissonneuse“ (diodynamie/demeter) - 19,50  
 2009 Chablis 1er Cru Vaurorent - 26,-  
 2009 Chablis Grand Cru „Les Clos“ - 44,90

**Côte de'Or**

- Domaine Berthenet** **NEU**  
 2010 Montagny „Tête de Cuvée“ - 11,90
- Domaine Bouzereau-Gruere**  
 2008 Mersault - 33,90 **NEU**

**Mâcon**

- Domaine de Rochebin** **NEU**  
 2009 Chardonnay „Clos Saint Germain“ Vieilles Vignes - 9,90
- Domaine Croix Senaillet**  
 2008 Saint Veran „Grand Bruyère“ - 15,90

**ELSASS**

- Domaine Schaezel (Biodyn.)**  
 2010 Riesling Réserve - 11,50  
 2010 dto „Amerschwihr“ - 13,50  
 2006 Pinot Gris Réserve - 12,90

**LOIRE**

An der Loire und ihren direkten Nebenflüssen gibt es mehrere grundverschiedene Weinregionen, mit jeweils anderen Böden, anderem Klima und anderen Rebsorten.

**Anjou, Saumur, Vouvray.** Chenin blanc wächst auf Granit-/Schiefer-geprägten Böden (Anjou), aber auch auf Kalk und Kreide (Saumur, Vouvray). Abhängig von Klima und Boden präsentieren sich die Weine spritzig, fein, cremig, kraftvoll-würzig.

**Touraine.** Von Kalk-Lehmböden mit Sand kommen jung zu trinkende, fruchtbetonte, preislich günstige Sauvignons. Hier zählt jugendliche Frucht.

**Centre.** Aus dem nahen Umland der Städtchen Sancerre und Pouilly-Fumé kommen zwar auch Sauvignon-Weine, sie haben aber charaktervolle Tiefe, vor allem nach ein wenig Flaschenreife. Hier zählt das Terroir, die Kalkböden, beim Pouilly-Fumé: auch ein wenig Feuerstein und Eisen.

**BORDEAUX, BERGERAC und SUD-QUEST**

Wie bei den Rotweinen von hier sind auch die Weißweine Cuvées, hier mit unterschiedlichen Anteilen von Sauvignon, Semillion und Muscadelle bereitet. Ergebnis der Ansammlung von Wind und Flussabtragungen sind Lehm, Kalk und Kiesel. Die Weißweine sind feinwürzig, die Kräftigsten werden gar in Barriques gereift.

Im Süden setzt sich das Aquitanische Becken mit ähnlichen Böden fort. Hier gibt es eigenständige Reben, die interessantesten liefern den durch die nahen Pyrenäen rassig geprägten Juranson.

**LANGUEDOC, RHÔNE**

Hier im mediterranen Süden wird alles reif, manchmal aber breit. Weißweine kühlerer Lagen (nördliche Rhône oder Limoux) sind am interessantesten. Aber manchmal gelingt durch kunstvollen Verschnitt vieler Rebsorten (weißer Châteauneuf-du-Pape) oder durch einen gerbstoffgebenden Barrique-Ausbau auch ein großer aromenreicher Wein zum Essen.

**Chablis der Spitzenklasse**

**Domaines Jean-Marc Brocard**

Vor über 35 Jahren verschlug es den Ingenieur Jean Marc Brocard aus Burgund durch Heirat nach Préhy, einem kleinen Ort, 7 km von Chablis entfernt. Mit wenigen Hektaren seiner Frau fing er an, inzwischen sind es durch gezielte Zukäufe und Pacht 120 ha geworden. 60 ha gehören zur Domaine Sainte Claire, 40 ha zur Domaine des Boissonneuses, davon werden 20 ha seit 1998 biodynamisch bewirtschaftet (die übrigen 20 ha sind aktuell in der Umstellung).

Grundlage der Arbeit ist die Liebe zur Natur und das Wissen von der Überlegenheit bester Kimméridgien-Böden. Zusammen mit einem kühleren Klima können auf dieser Basis besonders tiefgründige, komplexe, feine Chablis erzeugt werden. Den Weinen wird durch Ertragsbegrenzung, der Erziehung der Reben zum tiefen wurzeln etc., dennoch das rechte Maß an Fülle mitgegeben, um die typische Chablis-Säure schon in der Jugend gut zu puffern. Die Weinbereitung erfolgt zumeist in Edelstahl tanks, nie in Barriques, manchmal in 1000ltr-Fässern. So denkt man, die zarten Aromen am besten bewahren zu können. Da die Weinbereitung nur vorhandene Frucht und Aromen der Trauben herauskitzeln soll, ist die Arbeit im Weinberg die wichtigste Tätigkeit.

Wenn nicht bereits zertifiziert, so sind die meisten Lagen in Umstellung auf eine biologische Bewirtschaftung. Wichtig dabei: die Stärkung der Vitalität des Bodens und die Arbeit gemäß des Mondkalenders. Neben Chablis-Weinen produziert Brocard einen dem Sancerre ähnlichen Sauvignon (€ 8,90) und

**BURGUND**

Das berühmte Weinbaugebiet erzeugt seine weißen Qualitätsweine fast ausschließlich mit der Rebsorte Chardonnay. Es ist genau festgeschrieben, auf welchen Böden die Weine wachsen dürfen.

**Chablis.** Die Weine haben Ähnlichkeit mit denen aus der nur etwas mehr als 30 km entfernten Champagne und Weinen gleicher Geologie von Sancerre und Pouilly-Fumé, allerdings wächst da Sauvignon. Bester Chablis kommt vom Kimméridgien-Kalk, einem Bodengemisch aus hellweißem Kalkstein, Kreide, Ton und fossilen Muscheln. Dieser Boden gibt dem Wein einen charakteristischen Geschmack nach Feuerstein, Kalk und Flussskiesel. Boden und kühleres Klima prägen den Chablis, grünlich-gelb in der Farbe, in Körper und Geschmack zeigt er sich eher schlank, säurebetont, klar und unverschörkelt. Erst deutliche Ertragsbegrenzung und eine Reifung auf der Flasche machen Chablis tendenziell weicher. Beste Lagen sind als Premier und Grand Cru klassifiziert.

**Mersault (Côte de Beaune).** Aus der wärmeren Côte d'Or kommt von Böden aus Kalkmergel und Kalkgestein goldgelber, voller, freizügiger, fast verschwenderischer Chardonnay. Meist sind die Weine in Barrique-Fässern vergoren und gereift. Typischer, herausragender Wein ist ein Mersault, der Aromen von Honig, Butter, Nüssen und Gewürzen verströmt, durchsetzt mit Noten reifer gelber Früchte wie Pfirsich, Aprikose und Orange.

**Mâcon.** Südwestlich von Mâcon finden sich die besten, weil kargen Kalkstein-Mergel-Lagen der sehr warmen Mâconnaise. Kraft!

**ELSASS/ALSACE**

Vieles ist hier deutlich französisch, aber hier sind - anders als im übrigen Frankreich - gleich zahlreiche Rebsorten heimisch. Als Ergebnis des Rheinbruchs, sind die Böden hier sehr differenziert, die Weine sind sehr mineralisch. Heutzutage sind die Erträge von guten Winzern in den Weinbergen stark reduziert, Gehalt und Ausdruckskraft resultieren daraus.



**Wein des Monats:**

**2010 Chablis „Sainte Claire“**

**Domaines Jean-Marc Brocard**

Preis: 11,90 €, im November zur Einführung: 9,90 €

Ein Wein aus einem typischen Jahr, der einen frischen, feinen Chablis entstehen ließ. Der Wein verfügt über Fülle, viel mineralischen, leicht rauchigen Geschmack mit jetzt schon toller Geschmackslänge.

Aus mehreren verfügbaren Chablis-Weinen haben wir uns genau diesen ausgesucht. Die Trauben des Weins stammen von ziemlich alten Reben einer Hochebene (Lagename Courgis). Der Boden ist hier typisch Kimméridgien, aber besonders karg. Obendrein ist es hier windig. Chablis „Sainte Claire“ Muster No.1 ist ein herausragender Chablis, der es obendrein Wert ist, ein wenig eingelagert zu werden. Der Wein wird hundertprozentig noch komplexer und dabei auch milder.

„Rezept des Monats“ im Internet unter [www.julius-meimberg.de](http://www.julius-meimberg.de)

einen Bourgogne-Chardonnay von Kimméridgien-Böden (der Verwandtschaft) knapp außerhalb der Grenzen Qualitätswein-Region Chablis (€ 9,50)! Sehr preiswürdig übrigens!