

Probe zum Monatsbeginn:

**Languedoc:
Charakteristisches**

Freitag, 6. Februar, 16-19 h
Samstag, 7. Februar, 11-16 h

**LANGUEDOC-
Sortiment**

ein Auszug

Domaine des Lauries

Picpoul de Pinet AOP
2013 Prestige - 6,80
Picpoul

Château Larzac, Pézenas

Pézenas AOP
2010 Pézenas rouge - 10,90
Syrah, Grenache

Château Estanilles

Faugeres AOP
2010 "L'Impertinent" - 9,50
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan,
Cinsault

Domaine Mas Fabregous, Larzac

Terrasses du Larzac AOP
2006 Sentier Botanique - 13,90
Syrah, Grenache

Domaine de Cambis, St. Chinian

St. Chinian AOP:
2012 „Caudomato“ - 7,95
Carignan, Grenache, Syrah
2012 „Jardins Suspendus“ - 9,95
Grenache, Syrah

St. Chinian Berlou (Cru) AOP:
2012 „Carnet de Voyage“ - 16,90
Syrah, Grenache, Carignan

Domaine Lavabre

Pic St. Loup AOP
2012 „Tradition“ - 8,50
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault
2011 „Demoiselles“ - 14,50
Syrah, Grenache, Cinsault
2006 „Château Lavabre“ - 18,50
Syrah, Grenache, Cinsault

Château de la Negly

La Clape AOP
2011 „La Côte“ - 9,90
Syrah, Grenache, Carignan
2011 „La Falaise“ - 18,40
Syrah, Grenache, Mourvèdre

Anne de Joyeuse, Limoux

Limoux AOP
2010 blanc „La Butinière“ - 10,90
Chardonnay

Domaine La Bouysse, Corbières

Corbières AOP
2012 Valensol rouge - 7,50
Carignan, Mourvèdre
Corbières Boutenac (Cru) AOP
2011 Mazerac rouge - 14,50
Carignan+Grenache (uralte Reben)

Domaine Piquemal, Roussillon

Côtes de Roussillon AOP
2011 Tradition - 7,90
Syrah, Grenache, Carignan
2009 Le Chant des Frères - 9,90
Syrah, Grenache
AOP Côtes de Roussillon Villages
AOP
2011 Les Terres Grillées - 11,50
Syrah, Grenache, Carignan
2010 Galatée - 16,50
Grenache, Syrah, Carignan

**Nun geht es um charakteristische Unterschiede
Languedoc-Roussillon**

Südfrankreich hat ideale Anbaubedingungen für Weintrauben, das wussten bereits Griechen und Römer, die hier den Weinbau entwickelten. Die Mönchsorden setzten die Arbeit nach einer Periode des Niedergangs fort und stellten den Weinbau auf eine durchdachte, qualitativ neue Stufe. Die Wissenschaft in der Neuzeit setzte dem deutlich noch eins drauf.

Die Weinwerdungsprozesse wurden nun mit den Möglichkeiten modernster Technik wissenschaftlich und gründlichst erforscht. Der gut ausgebildete Winzer weiß heutzutage von seinen Stellschrauben und Mittelchen, die ihm im Keller zur Verfügung stehen. Noch nie hat es technisch so gut gemachte Weine gegeben wie heute.

Die Basis eines Weins sind die Trauben und die wachsen in der Natur. Die hat der Mensch nicht im Griff, zum Glück. Denn sonst wäre Wein wie Coca-Cola. Wein aus Trauben ist ein Naturprodukt. Und in der Natur kann der Mensch, der Winzer nur reagieren. In Südfrankreich ist Traubenreife selten ein Problem. Aber Zucker und Oechsle machen noch keinen guten Wein. Böden und Kleinklima mit Temperaturschwankungen, die natürliche Umgebung, Wind und Wasser prägen die Trauben. Je nach Gegebenheiten muss da der Winzer mit Sorgfalt und Pflege eingreifen. Und vorab muss er die richtige Rebsorte an die richtige Stelle pflanzen, denn jede Rebsorte hat einen anderen Idealplatz. Nicht aus den Kellern kommen heute die großen Unterschiede im Wein. Sie kommen aus den Weinbergen.

Die Winzer in Südfrankreich haben da viel gelernt. Qualitäts-Verrückte haben die Region von massenhafter, schlichter, derber Qualität weggeführt. Zunächst kam es darauf an, den Weinen ihre Rustikalität mit harschen Tanninen zu nehmen und ihnen einen fülligeren, attraktiven Körper zu geben. Das gelang. Über diese Revolution haben wir an dieser Stelle bereits mehrfach geschrieben.

Das Languedoc ist ein riesiges Anbaugelände, das größte Frankreichs. Es reicht von der Rhône bis nach Spanien an die Pyrenäen. Geeignete Lagen für Landweine einerseits, anspruchsvollere Qualitätsweine andererseits waren schnell gefunden. Nun waren Fleiß und Detailarbeit angesagt. Das Profil der unterschiedlichen Regionen, Unterregionen, Lagen bildet sich nun zunehmend heraus. Das war die Basis der Festlegung unterschiedlicher Weinbauregionen, französisch: Appellationen. Die Sammelappellation der Coteaux du Languedoc konnte in den letzten Jahren aufgelöst werden, zugunsten kleiner, eng umgrenzter Appellationen unterschiedlichster Terroirs. Nur schmeckt man die Unterschiede heraus, gemeint: die Unterschiedlichkeit der Weine, als Weine unterschiedlicher Gebiete? Da ist man im Ansatz weiter, aber nicht am Ziel.

Als Weinhändler, Liebhaber der unterschiedlichen Gebiete, Regionen, Lagen sind wir weiterhin auf der Suche nach den Weinen besonderer Winzer mit möglichst optimalem Terroir-Ausdruck. Von solchen Winzern mit ihren Weinen können wir nun vermehrt berichten, alles andere ist Geschichte.

Pic St. Loup

Domaine de Lavabre

Oliver Bridel gehörte zu der Generation, die in den 80/90er Jahren die Weinerzeugung des Languedoc umwälzte. Er hatte sein Elektrotechnik-Unternehmen in der Normandie hinter sich gelassen, um im reiferen Mannesalter etwas ganz Neues zu machen. Damals lockte die traumhafte Region, die mit ihren Massenweinen in die Krise geraten war. Er entschied sich für einen deutlich nördlich von Montpellier gelegenen, waldreichen Teil eines Weinbaugeländes am Fuße des imposanten Kalksteinmassiv Pic St. Loup. Er erwarb eine heruntergekommene Domaine aus dem 18. Jahrhundert, unter anderem wegen einer bereits 1961 gepflanzten Rebanlage mit damals hier noch nicht angesagtem Syrah. Oliver Bridel erneuerte Schritt für Schritt erst die Rebanlagen, dann den Keller. Um die Jahrtausendwende gelangen ihm aufsehenerregende Weine: Nicht mit Weinen modern gewordener Konzentration allein, sondern kombiniert mit einem gehörigen Maß an Finesse. Verantwortlich dafür waren die klimatischen Bedingungen gerade unterhalb des Pic St. Loup mit ausreichend Wasserreserven und der nächtlichen Abkühlung. Verantwortlich war aber auch die Beibehaltung der Rebsorte Cinsault (von alten Reben), die für Eleganz sorgte.

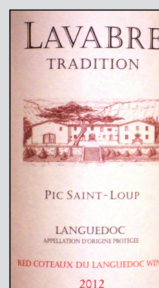
Nach Jahren eines wohl schwierigen Generationsumbruchs hat seit 2013 nun Sohn Etienne zusammen mit seiner Schwester das Ruder übernommen; sie knüpfen an allem Qualitätsgipfel an.

**Domaine de Lavabre,
2012 Pic Saint-Loup
Tradition - 8,50 €**

Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault (von alten Reben)

Nase: Sauerkirschen, Röstaromen (Brotkruste), Kaffee, Erdigkeit, Leder, mediterrane Kräuter

Geschmack: saftige Frucht, dezente Holz-Nuancen, leichte Tannine, zarte schokoladige Aromen, mittelkräftiger Körper bei frischer Anmutung, ordentliche Länge



Corbières

Domaine La Bouysse

Südöstlich von Narbonne im Viereck mit Carcassonne und Perpignan und Quillan im Süden erstrecken sich über 15.000 ha Weinberge. Es ist ein Bergland, zerklüftet, karg, bewachsen mit Wein und einem speziellen Gestrüpp (Garrigue), durchsetzt mit meist ausgetrockneten Bachläufen, zu Mauern geschichteten Steinen, Ginster und windschiefen Steineichen. Das Klima ist sehr trocken, windig, mediterran mit glühend-heißem Sommer. Diese Gegend war nie sehr anziehend für die Menschen. Wein ist eine wichtige Erwerbsquelle. Wichtigste traditionelle Rebe, der aus Aragón stammende Carignan. Er wird inzwischen zunehmend von Grenache, Syrah und Mourvèdre ergänzt, bringt aber von Anlagen geringer Erträge und alter Rebstöcke besonders wertvolle, würzige Weine.

Domaine La Bouysse liegt im Nordwesten der Region Corbières, in den Unterregionen Fonfroide und Boutenac. Martine Pagès hat mit ihrem Bruder Christophe das 40 ha-Weingut in vierter Generation 1996 übernommen. Mit ihren zwischen 30 und 115 Jahre alten Rebstöcken traten sie aus der Kooperative aus, bauten einen neuen, modernen Keller und stellten 2010 auf biologische Bewirtschaftung um. Sie haben die Pflege der Reben und die Sorgfalt erhöht. Besonders sensibel müssen Trauben selektiert und bei kühlen Temperaturen geerntet und verarbeitet werden. 7 ha Reben (Carignan und Grenache) liegen im als Cru klassifizierten Boutenac, sind mit 80 bis 155 Jahren die ältesten Rebstöcke der Domaine, die in kargen Tonböden mit Kalkstein und Kieselstein wurzeln. Das ist die Basis eines Spitzenweins

**Domaine La Bouysse,
2012 Valensol - 7,50 €**

Cuvée aus Carignan und Mourvèdre

Nase: Reife Brom- und Blaubeeren, zerstoßener Pfeffer, Kräuter der Garrigue

Geschmack: Waldbeeren, Muskatnuss, schwarze Oliven, animalisch-ursprünglicher Charakter, üppige aber weiche Tannine, mittelkräftiger Körper

