

## Reise in die Südlichen Côtes du Rhône

Das attraktive Reiseprogramm, erarbeitet von Sektionspräsident Erich Müller, überzeugte 27 Thurgauer Weinfreunde, vom 1. bis 4. Mai 2003 an der Reise in die südlichen Côtes du Rhône mit dabei zu sein. Sie werden die Entdeckungen in Keller und Küche nicht so schnell vergessen.

Die Anreise führte die Gruppe über die A7 / A1 mit Kaffeehalt in Deitingen über den Flugplatz von Genf nach Russin im Genfer Weinbaugebiet. Im Restaurant «Le Vignoble Doré» genoss man in der Gartenwirtschaft bei angenehmem Frühsommerwetter ein ausgezeichnetes Mittagessen. Begleitet wurde das Essen von zwei Weinen aus der Nachbargemeinde Dardagny. Anschliessend ging die Fahrt unter der «Leitung» von Top-Chauffeur Ueli Looser weiter Richtung Lyon und danach auf der Rhonetal-Autobahn gegen Süden. Am Fusse der «Dentelles de Montmirail» Bei Bollène wurde die Autobahn verlassen, und bald war das Zielerreicht, das in der Nähe von Gigondas, in einer wild romantischen Gegend gelegene Hotel «Montmirail». Das von weitem sichtbare Wahrzeichen dieser Gegend ist die Bergkette der «Dentelles de Montmirail», eine Kette von stark gezackten Kalkfelsen. Das Hotel «Montmirail» liegt etwas ausserhalb von Vacqueyras, still und abgeschieden in einer grossen Parklandschaft am Fusse des faszinierenden Massivs.

Wie aus den Bildern im Empfangssaal hervorgeht, wurde das Gebäude zu Beginn des 19. Jh. als Badehotel gebaut. Es ist kürzlich renoviert worden und versprüht eine erholsame, wunderbare Atmosphäre. Das anschliessende Nachtessen, und die dazu gereichten Weine waren ganz im Stil der nördlichen Provence gehalten. Besuch der Universität du Vin. Nach einem frühen, ausgiebigen Frühstück wurde bereits um 08.30 Uhr zum Aufbruch geblasen. Das Ziel war der Ort Sulze la Rousse, wo in dem aus dem 12. Jahrhundert stammenden, später öfters umgebauten «Château de Sulze la Rousse» die Universität du Vin untergebracht ist. Auf der sehr interessanten Führung durch verschiedene Räumlichkeiten erfuhr man viel Wissenswertes über das Schloss und die Umgebung.

Anschliessend begaben sich die «Wein-Studentinnen und -studenten» in den professionell eingerichteten Schulungs- und Degustationsraum, der in einem Nebengebäude des Schlosses untergebracht ist. Hier bot Professor Marius Blanc zu-erst einen Abriss über Land und Weine des Rhonetals:

Das Gebiet der Côtes du Rhône erstreckt sich im Norden ab der Stadt Vienne beiderseits der Rhône bis über Avignon im Süden. Die nördlichen Côtes du Rhône umfassen die schmalen Landstriche zwischen dem Fluss und den rasch steil ansteigenden Hängen gegen Süden bis nach Valence. Das Klima ist hier halb kontinental und die Böden bestehen aus Granit und Schiefer. Es werden die weissen Traubensorten: Viognier, Roussanne und Marsanne, sowie die rote Traubensorte Syrah angebaut.

Die südlichen Côtes du Rhône dagegen weisen ein ganz anderes Erscheinungsbild auf. Das Gebiet wird dominiert von fast endlosen, weiten, leicht gewellten Ebenen, dadurch sind die nächsten Hügel erst in der dunstigen Ferne sichtbar. In den südlichen Côtes du Rhône herrscht das Mittelmeerklima. Die Böden sind steinig, lehmhaltig und kalkreich. Hier werden vorwiegend die weissen Traubensorten Grenache

blanc, Clairette blanche sowie die roten Gewächse Grenache noir, Syrah und Mourvèdre angebaut.

Während in den Weinen die feinen Duft- und Körperaromen, die «Wärme» und die Vollmundigkeit von den Grenache Traubenstammen, liefert der Syrah die Farbe, ebenfalls Aromen und das Gerüst. Unterstützt wird die Struktur von der Sorte Mourvèdre.

#### Theorie und Praxis

Anschliessend erläuterte Professor Marius Blanc, wie eine Weindegustation zu erfolgen hat. «Degustieren will besagen, dass ein Produkt, dessen Qualität man beurteilen möchte, aufmerksam verkostet wird; das heisst konkret: studieren, analysieren, beschreiben, definieren, beurteilen und klassieren.» Die praktische Anwendung der detaillierten Theorie erfolgte im Rahmen einer Degustation von je zwei weissen und roten Weinen.

Voll gestopft mit viel Wissen, das wohl von vielen nur zum Teil verstanden worden war, brachte der Car die universitären Schnupper-Oenologen nach Vaison-la-Romaine. Hier im gemütlichen Restaurant «Le Bateleur» nahm man das Mittagessen ein. Die verschiedenen Gänge wurden von einigen süffigen Weinen aus der Umgebung begleitet.

Darauf war der Besuch der Altstadt und der Ruinen aus der Antike angesagt. Unter kundiger Führung machte die Gruppe einen Rundgang durch die weitläufigen Fundstätten der ehemaligen römischen Stadt. Vaison-la-Romaine beherbergt das flächenmässig grösste archäologische Grabungsfeld Frankreichs. Vorbei an palastartigen Villen mit privaten Badeanlagen erreicht man das auf einem Hügel gelegene Theater, das im 1. Jh. unserer Zeitrechnung 6000 Personen Platz bot. Hier werden heute noch Freilichtspiele aufgeführt.

#### «La Soumade»

Nach diesem Ausflug in die Antike brachte der Bus die Gruppe nach Rasteau, um das etwas südwestlich des Dorfes gelegene Weingut «La Soumade» zu besuchen. Im Gegensatz zum Städtchen Vaison-la-Romaine, das von bewaldeten Hügeln umgeben ist, liegt Rasteau am Rande einer sehr weiten Ebene, auf welcher sich ein Rebstock an den anderen reiht. Der Weinbau ist, soweit das Auge reicht, die einzige landwirtschaftliche Kultur.

Auf der Domaine «La Soumade» wurden die Thurgauer von André Romero herzlich empfangen. Sein Betrieb umfasst 28 Hektaren Rebland. Neben den Hauptrebsorten Grenache noir, Syrah und Mourvèdre werden als Spezialitäten auch Merlot und Cabernet Sauvignon angebaut. Die Rebstöcke sind bis zu hundert Jahre alt. Sie wachsen auf mehrheitlich gut wasserspeichernden, kieshaltigen Tonböden. Der Ertrag ist auf 42 hl/ha begrenzt. Der Betrieb wird mit vier Vollzeitangestellten geführt. Die vorgestellten Weine zeigten, welche hohe Kunst der Weinbereitung hier gepflegt wird und welcher Innovationsgeist hier herrscht. Ganz besonders gefielen folgende Weine: «Violettes» 2001, eine Cuvée von 15% Viognier und 85% Syrah, Rasteau «Cuvée Confiance» 2001 sowie der Gigondas 2000, gekeltert aus 30% Mourvèdre und 70% Grenache-noir-Trauben.

#### Über Vacqueyras und Gigondas...

Der Samstag war Vacqueyras und Gigondas gewidmet. Beide Gemeinden zählen in den südlichen Côtes du Rhône zu den Cru-Lagen (Spitzenlagen). Nach einem kur-

zen Spaziergang durch das an einem Abhang über den Schwemmlandterrassen gelegene Dorf Gigondas war die Gruppe zu Gast auf dem renommierten Weingut «Longue Toque». Im nahen Rebberg konnte man von den sehr alten, knorrigen Rebstöcken, die schon stark am Austreiben waren, einen Augenschein nehmen. Da abgestorbene Stöcke einzeln ersetzt werden, sind in den Weingärten Reben aller Altersklassen anzutreffen.

«Longue Toque» umfasst 18ha Rebland. Es werden 70% Grenache noir, 20% Syrah und 10% verschiedene andere Sorten angebaut. Der Ertrag ist auf 32hl/ha beschränkt. In der AOC Gigondas ist die Handlese obligatorisch. Die Böden haben einen kalkhaltigen, felsigen Untergrund. Sie sind oberflächlich dank dem 100Tage im Jahr blasenden Mistral sehr trocken. Aus diesem Grund sind nur drei Spritzungen nötig! Der gesamte Arbeitsaufwand beträgt in diesem Betrieb ca. 300Stunden pro Hektare (bei uns als Vergleich ca. 600 bis 700 Std/ha). Die Gärung verläuft sehr langsam und dauert bis zu 20 Tage. Die besten Weine (ca. 30%) werden 14 Monate lang in Barriques gelagert, die hier 275 l fassen. Diese Fässchen werden jeweils für vier Jahrgänge benutzt. — Die interessante Degustation, welche auf den Keller-Rundgang folgte, bestätigte den hervorragenden Ruf dieser sehr gepflegten Domaine. Herr M. Bouis stellte den Thurgauern neben einem weissen und einem roten Vertreter der Appellation «Côtes du Rhône» und vier roten Vertretern der Crus des Côtes du Rhône (Gigondas und Châteauneuf du Pape) abschliessend noch seinen kräftigen, vielfältigen und doch flatternden Süsswein Muscat de Beaufort de Beaufort de Venise «Laurus» 2000 vor. Beiden Roten zeichnete sich besonders der Gigondas «Longue Toque» 2000 als sehr feiner, harmonischer Wein mit herrlicher Frucht aus.

### **...nach Châteauneuf du Pape.**

Darauf ging es weiter nach Courthézon, in Richtung Châteauneuf du Pape. Beim Durchqueren der fast endlosen Ebene, auf der sich Rebparzelle an Rebparzelle reiht, konnte man feststellen, dass im Gegensatz zu der stockweisen Verjüngung, wie sie auf dem Rebgut «Longue Toque» gepflegt wird, hier ganze Grundstücke gerodet und gesamthaft neu bepflanzt worden waren.

Courthézon, in der Nähe der Autoroute de Soleil gelegen, hat einen gut erhaltenen mittelalterlichen Kern, der von einer Stadtmauer aus dem 12. Jh. umgeben ist. Im Restaurant «Lou Péquelet» wurde zum Mittagessen eingekehrt, wobei natürlich der Wein wieder im Mittelpunkt stand. Jean-Marie Godard vom «Caveau Brotte» in Châteauneuf du Pape kredenzte seine Weine und stattete dabei die Gruppe mit einer Fülle von Informationen über die Appellation und deren verschiedene Qualitätsstufen aus: Côtes du Rhône (171 Gemeinden), Côtes du Rhône Village (95 Gemeinden) und Les Crus (13 Gemeinden), die Top-Gewächse. Von diesen 13 Gemeinden befinden sich acht in den nördlichen und fünf in den südlichen Côtes du Rhône: Gigondas, Vacqueyras und Châteauneuf du Pape für Rotweine sowie Lirac und Tavel für Roséweine.

### **Faszinierende Mittelmeerküche**

Das typische Mittagessen ist hier die Fischsuppe. Nachdem einer der Besitzer die Gruppe instruiert hatte, wie diese Spezialität gegessen wird, konnte es losgehen: Die getoasteten Brotscheiben wurden mit Knoblauchzehen eingerieben und anschliessend mit Reibkäse bestreut. Darauf durften sie «auf der Suppe» schwimmen. Als zweiter Gang folgte eine kalte Fleischplatte und abschliessend ein Käseteller.

Ausgiebig gestärkt besuchte die Gruppe darauf das sehr modern gestaltete Musée du Vin beim «Caveau Brotte» und besichtigte den Ort sowie die alles überragende Schlossruine. Von hieraus bietet sich eine eindruckliche Rundschau über die Landschaft der südlichen Côtes du Rhône.

#### **«Domaine de la Charbonniere»**

Den späteren Nachmittag verbrachten die Thurgauer auf dem Weingut «Domaine de la Charbonniere» ausserhalb von Châteauneuf du Pape. Michel Maret, Besitzer in dritter Generation, führte durch einen seiner Rebberge und seine Betriebsgebäude. Das Gut umfasst 17 ha Rebfläche. Interessant waren seine Informationen über den Weinbau in der noblen Appellation:

Im Gebiet um Châteauneuf du Pape ist das Land stark parzelliert. Pro Weingut ist mit bis zu 30 Parzellen zu rechnen. Die Rebflächen werden hier stockweise erneuert. Auf der gleichen Parzelle trifft man darum 90-jährige neben frisch gepflanzten Rebstöcken.

Die sehr steinigen Böden ergeben gut strukturierte Weine. Die weissen Châteauneuf du Pape-Weine sind Assemblagen aus 40% Grenache Blanc, 40% Roussanne und 20% Clairette. Die Gärung erfolgt in Barriques. Die Weissweine werden ohne biologischen Säureabbau in die Flaschen abgefüllt.

Die roten Châteauneuf du Pape sind je nach Lage verschiedene Assemblagen, der Hauptanteil (70 bis 95%) besteht aus Grenache noir, dazu kommen noch verschiedene Anteile an Mourvèdre, Syrah und Cinsault. Bei den roten Gewächsen erfolgt die Gärung im Stahltank, der Biologische Säureabbau im Barrique. Die Barriques werden im ersten Jahr für die Weissweine benutzt, im zweiten und dritten Jahr für die Rotweine. Die Barriques wurden erst vor ca. 20 Jahren eingeführt. Früher hatte man grosse Holzfässer mit 50 hl Inhalt.

#### **Au revoir!**

Am Sonntagmorgen, bei wiederum prächtigem Sonnenschein, wurde zur Rückreise aufgebrochen. Diese führte nordwärts über Orange und Chambéry nach Aix-les-Bains, wo man im Restaurant «l'Iroko / Lille» nochmals ausgezeichnet zu Mittag speiste. Nach einem weiteren Zwischenhalt in Avenches kehrte die Gruppe schliesslich heil zurück in den Thurgau.

Dank verdient Erich Müller für die ausgezeichnete Organisation der ebenso abwechslungs- wie lehrreichen Reise. Sie hat uns allen einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Ein weiterer Dank geht an den Chauffeur Ueli und seine Ehefrau Yvonne für die ruhige und überlegte Fahrt sowie die gute Betreuung unterwegs.

Jürg Götsch