

Weinprobe vom 26. Mai 08

## **Côtes du Rhône**

**Weinmeister Didier Spuler hatte drei Ziele für den Abend: uns mit den Rebsorten der Gegend bekannt zu machen, uns schöne trinkreife „Chateauneuf-du-Pape“ zu präsentieren und, als Hauptidee, drei Jahrgänge aus dem gleichen Terroir vom gleichen Weinproduzenten näher vorzustellen und zu vergleichen.**

Der Stubenmeister Urs Bühlmann eröffnete den Abend mit der Begrüssung und der überraschenden Mitteilung, dass sein Vorgänger, Max Siegrist, soeben zum Ambassadeur der traditionsreichen „Connétable de Guyenne“ ernannt worden sei. Dann übergab er das Wort Didier Spuler, der zuerst erklärte, dass er die Rotweine auf 13° habe kühlen lassen. Beim herrschenden sehr warmen Wetter würden sie so bis zum Degustieren die richtige Temperatur haben, denn Weine aus dem Côtes du Rhône sollten nicht zu warm getrunken werden.

### **Auftakt mit einem Viognier aus Condrieu**

Eröffnet wurde die Degustation mit dem Condrieu blanc 05 von Christophe Pichon, einem Viognier von 29-jährigen Rebstöcken, mit blumiger Note und leichter Frucht von Aprikosen in der Nase, im Gaumen auch an Pfirsich und Mandeln erinnernd. Dieser Wein mit 13,8% Alkohol eignet sich zum Aperô, wäre aber auch ein perfekter Begleiter zu einem Beerengratin, zu Spargeln oder zu Ziegenkäse.....

Während wir diesen feinen Tropfen genossen, bekamen wir einige Informationen zur Gegend. Das Rhôneetal ist eines der ältesten Weinbauggebiete, die Griechen importierten bereits Weine von dort, die als besser galten als ihre geharzten einheimischen. Eine neue Blüte erlebte es im Mittelalter, als Avignon Sitz des Papstes wurde. 1930 schuf der Baron Le Roy das 1. Weingesetz, die „Grundstufe“ des AOC.

### **Wohl geordnete Sortenvielfalt**

Im „Côtes du Rhône“ sind 30 Sorten zugelassen (als Vergleich: im Wallis ca 60!). 2005 stellten 5716 Produzenten auf 78`828 ha 3,1 Mio hl Wein her; die 415 Mio Flaschen wurden in 145 Ländern vermarktet. Es gibt 27 Gemeindeappellationen („Villages“), die alle eine zweifache Kontrolle, zuerst im Cuvée, dann in Blinddegustationen, durchlaufen müssen.

Als Nächstes stellte uns der Referent die wichtigsten Traubensorten in Wort und Bild vor. Ein Châteauneuf-du-Pape darf (oder soll) aus 13 davon bestehen, wobei (im roten) auch 2-3 weisse Sorten, etwa 3-4%, enthalten sein können, die nachstehend mit \* gekennzeichnet sind.

Die wichtigsten Weissweine und ihre Eigenschaften sind:

- |                   |   |
|-------------------|---|
| * Grenache blanc  | mit wenig Säure, aber kräftig                           |
| Clairette blanche | spät, windempfindlich                                   |
| Marsanne blanche  | saftig, kräftig, ertragreich                            |
| Roussanne         | schnelle Reifezeit, dankbar für steinige Böden und Kalk |
| * Bourboulenc     | robust, längere Reifezeit (bis Oktober)                 |
| * Viognier        |   |

Die drei Hauptsorten bei den roten Trauben sind Grenache, Syrah und Mourvèdre. Letztere reift sehr schnell und wird schon Ende Juli, Anfang August, oft per „Traubensauger“, geerntet. Dazu kommen noch, z. T. als Färbertrauben, Carignan Noir, Cinsault Noir, Counoise Noire, Muscardin Noir und Carmarèse, die oft auch lokale Namen tragen.

Erfreut stellte man fest, dass Didier Spuler im Bereich Illustration grosse Fortschritte gemacht hat.

### **Von der Côte Rôtie in den Süden**

Die Degustation der Roten begann mit dem Côte Rôtie „Laurus“ 2000 von Gabriel Meffre, einem reinen Syrah, der 16 Mte im Holzfass war und leicht trüb ist. Entsprechend der Philosophie des Produzenten: „Kein Druck!“ wurde er nicht filtriert. Er zeichnet sich aus durch Nussaromatik, Pflaumenduft und eine leichte Bitterkeit, die noch verschwinden wird.

Der Gigondas Domaine de Longue Toque 2000 von G. Meffre (60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre) ist etwas leichter, ebenfalls etwas nussig und jetzt in schöner Trinkreife.

Der ORCA III Union des Vignerons Lubéron 04 wurde zwar im Lubéron produziert (Syrah und Grenache), gewachsen ist er aber im Côte du Ventoux. Er ist noch jung und frisch, duftet nach roten Früchten und zeigt im Gaumen eine weiche Aromatik mit Holznoten.

Nach dem Imbiss, einem würzigen Rindsragout mit Ratatouille, folgte der eigentliche Kernpunkt des Abends, eine Dreierserie vom gleichen Grund und Boden: Le PIC des Combettes, Côtes du Rhône Villages, 2003, 04 und 1999, (letzterer „Cuvée Marius“), vom CH-Produzenten Tobler, Meggen. Unterstützt von seinem Vater unterhält Matthias Tobler in Uchaux-les-Farjons einen eigenen Rebberg. Der Ausbau erfolgt in der Schweiz. Die beiden ersten waren 18 Monate, der 99-er ganze 34 Monate im Barrique, wobei fürs „Cuvée Marius“ nur 180 g pro m<sup>2</sup> geerntet wurden.

Und wie schmecken die drei rubinroten Weine mit den violetten Reflexen? Le PIC 03 duftet nach roten Früchten (Weichselkirschen), mit feiner würziger Holznote, im Gaumen nach Feigen, Gewürzen und Pfeffer. Beim 04 sind es eher dunkle Früchte (Heidelbeeren), neben Gewürzen auch Süssholz und Vanille. Dieser Wein mit schöner Balance von Gerbstoffen und Tanninen kann noch 2-3 Jahre reifen. Beim 99-er nimmt man zuerst eine Restsüsse wahr, auch Vanille, im Gaumen Cassis und Pfeffer. Tannine prägen den vollmundigen Wein.

### **Harmonie trotz schwierigen Bedingungen**

Alle drei Weine präsentieren sich sehr harmonisch, obwohl die klimatischen Bedingungen oft schwierig waren. Im heissen 2003 regnete es nur zwei Mal, die Trauben reiften nicht aus, trotz extrem hohem Zuckergehalt. Die Ernte musste im genau richtigen Moment erfolgen. Den sonst sehr früh reifenden Mourvèdre pflückte Tobler erst im Oktober! Es musste also immer wieder gelesen werden, während im 2004, einem ebenfalls sehr warmen Jahr, alles ab dem 25. September innert 2-3 Tagen geerntet wurde. Auch die Zusammensetzung variiert von Jahr zu Jahr: 1999 waren es 25% Grenache, 35% Syrah und 40% Mourvèdre. Die entsprechenden Zahlen für 03 sind 60% / 35% / 5% und für 04 60% / 20% / 20%.

### **Spannende Gegenüberstellungen**

Dem Referenten gelang es ausgezeichnet, einen lebhaften Eindruck davon zu vermitteln, wie viel Arbeit und Herzblut der Winzer in die Komposition seines Weines investiert. Eigentlich ist es erstaunlich, dass dabei der Preis pro Flasche noch unter Fr. 20.- liegt (beim 99-er Fr.32.50).- Die Gegenüberstellung von drei Weinen des gleichen Winzers aus dem gleichen Terroir war spannend. Das Fazit: die Weine sind doch recht unterschiedlich. Beim Publikum fanden jene von 04 und 99 etwa den gleichen Anklang, jener von 03 überzeugte weniger.

Den Abschluss bildete eine Dreierserie mit „Châteauneuf-du-Pape“ in der Preislage zwischen 45.- und 50.- Franken:

- Domaine du Vieux Télégraphe, H. Brunier et fils, 2000
- Clos des Papes, Paul Avril 1999
- Croix de Bois, M. Chapoutier, 2000

Alle drei Winzer gehören zu den führenden Produzenten, doch handelte es sich bei den kredenzt Gewächsen (aus Kostengründen) nicht um deren Spitzenweine. Sie waren durchwegs trinkreif. Einzelne Kommentare dazu gab es nicht mehr, jeder konnte selber seine Eindrücke festhalten oder den Abend still geniessend beenden.

Bericht von Ruth Graber