

Languedoc - Corbières

Voilà le Midi comme on l'aime

Die Gegend im Südwesten von Frankreich, die zu entdecken sich auch aus touristischer Sicht lohnen würde, ist als Weingebiet bestimmt durch die Rebsorten Carignan, Grenache und Mourvèdre, welche den Weinen ihr typisches Gepräge verleihen. Nebst uralten Rebstöcken findet man dort immer mehr innovative Winzer, was als Resultat gehaltvolle, qualitativ gute Weine zu vernünftigen Preisen ergibt.

Die Gegend zwischen Nîmes und der spanischen Grenze kennen viele nur von der Durchreise auf der Autobahn. Schade, denn im Hinterland liegen malerische Städte und Dörfer und teils spektakuläre Landschaften. Das Gebiet, wo in der hügeligen Zone Wein angebaut wird, ist zweimal so gross wie die Schweiz. Es gibt drei Hauptzonen: Coteau du Languedoc bei Montpellier, Corbières südöstlich von Narbonne und Côtes du Roussillon bei Perpignan. Dazwischen liegen Dörfer, die als Appellation eigenständig sind, wie Fitou (seit 1948). Der Referent Didier Spuler kennt das Gebiet seit seiner Jugendzeit, weil sein Vater jeden Sommer zwei Monate dort unten weilte. Typische Sorten der Gegend sind Carignan und Mourvèdre, von denen es noch viele 50-60jährige Rebstöcke gibt, teils noch ältere. Es werden jetzt aber auch „modernere“ Sorten angebaut. Das Gebiet bietet jungen Winzern eine Chance, weil dort der Boden noch erschwinglich ist.

Einstieg mit zwei Weissweinen

Den Auftakt der Degustation machte ein reiner Viognier aus dem Hinterland von Corbières, der frisch und fruchtig daherkommt, mit Noten von getrocknetem Gras und Zitrus. Mit seiner spürbaren Säure ist er ein schöner Apérowein. Der Name La Bastide stammt von einer alten Militärkaserne. – Der Champ des Lys aus dem hübschen Städtchen Puissalicon ob Béziers ist ein Cuvée aus Grenache blanc, Viognier, Sauvignon und Chardonnay. Auf den Fotos des Referenten war auch das weisse Kreuz zu sehen, das dem Gut den Namen gibt. Nach langem Ausbau auf Hefe zeichnet er sich durch leichte Kohlensäure, Zitrus und Pfirsich in der Nase und eine leicht süssliche Note aus. An der Expovina erhielt er die Grosse Goldmedaille als bester ausländischer Weisswein.

Corbières und Fitou von altem Klon und uralten Reben

Der erste Wein der Serie, der Château Palais-Randolin 2007, aus 50% Carignan mit Grenache und Syrah, lässt an Rosen und Veilchen denken, hat aber auch eine rauchige Note, nebst einer Prise Vanille. Mit den gereiften Tanninen vom Fass bietet er einen schönen Abgang. – Ebenfalls aus dem Corbières (vom gleichen Gut wie der erste Weisswein) kommt der Exubérance 2009. Sein Anteil Grenache noir stammt von einem alten Klon, und die Mourvèdre-Stöcke sind fast 100jährig. In der Nase entfalten sich seine Aromen eher wenig, er bringt das Potential erst im Gaumen. – Der dritte im Bunde, das Cuvée Ancestrale Bergé 2008 aus Fitou wird ebenfalls von uralten Reben gekeltert, diesmal von der Sorte Carignan, mit wenig Grenache und Syrah. Die Stöcke wachsen auf kleinen Parzellen, er wird ohne Filtrierung von Hand abgezogen, da nach Ansicht des jungen Oenologen maschinelle Bearbeitung Stress für den Wein bedeutet und Geschmackspartikel verloren gehen. Mit seinen Gewürznoten (Lorbeer, Thymian) und dunklen Früchten passt der kräftige Wein zu grilliertem Fleisch.

Test: Wie schmecken die Weine vor dem Essen und wie zum Essen?

Bevor der Imbisssteller serviert wurde, stellte Didier Spuler dem Publikum eine Aufgabe: Man solle sich merken, welcher der drei Weine **vor** dem Essen, welcher **während** dem Essen am besten munde. Die geschmorte Lammshulter mit Kartoffelgratin und Ratatouille schmeckte sehr würzig und fand allseits Anklang. Und wie wurden die drei Weine beurteilt? Vor dem

Essen hätte die Mehrheit die Nr. 5 bevorzugt, zum Essen gefiel aber die Nr. 4 besser. Natürlich kann das individuell anders empfunden werden; mein Tischnachbar sah es genau umgekehrt!

Zwei gehaltvolle Zweierserien

La Livinière 2007 aus dem Minervois, mit ausgemergelten Böden und teils zerklüftetem Gebiet, ist syrah-dominiert, elegant, mit dunklen Früchten und Nelken. Er erhielt eine Grosse Goldmedaille der Luvina Luzern und Basel. – Auf dem Mas Rous macht der Produzent José Pujol in Montesquieu nur alle paar Jahre das Cuvée del Ros mit Trauben der ältesten Rebstöcke, was einen vollmundigen Wein mit Aromen von Bergkirschen und Holznoten ergibt (60% Syrah, 30% Mourvèdre, Carignan). – Mit den beiden letzten Rotweinen nähern wir uns dem Rhonetal, sie stammen aus dem Languedoc bei Montpellier. Der St. Christol 2006 ist charakterisiert durch leicht florale Düfte (Meierisli) und einen warmen Abgang. Dank seiner Gerbstoffe ist er lange lagerfähig. – Das Gut La Clape, welches von Schweizern gekauft wurde, machte Furore. Der Wein „Les Bartelles“, in dem der Syrah überwiegt, erinnert an einen Châteauneuf-du-Pape. Mit weichem Auftakt, Brombeeren und Cassis, Dichte im Gaumen und feinem Abgang hätte er gut zum Menü gepasst. Er war der Favorit dieser Serie.

Süsser Abschluss mit Muscat à petits grains

Im Gebiet Languedoc-Corbières werden auch Süssweine produziert. Wir durften einen aus Muscat à petits grains kosten, vom Mas Rous (wie Nr. 7). Die Trauben werden 12 Tage lang unter 20° gehalten, wodurch der Wein eine schöne volle Frucht bekommt und nicht nur süss wird.

Als Gast war Edi Meyer aus Reiden an dieser Weinprobe anwesend. Er organisiert Weinreisen in die heute vorgestellte Gegend. Einen Bericht von ihm, u.a. über das Mas du Soleilla, findet man im Ami du Vin 3/11.

Liste der Weine

- 1) Viognier, Hauterive, Domaine de la Bastide, Corbières 2010
- 2) Le Champ des Lys, MO Domaine La Croix Belle 2010
- 3) Château Palais-Randolin, MO Corbières – Boutenac 2007
- 4) Exubérance, MO Ch. La Bastide, Corbières 2009
- 5) Cuvée Ancestrale, MO Bertrand Bergé, Fitou 2008
- 6) La Livinière Cuvée Gaia, Trois Blasons, Minervois 2007
- 7) Cuvée del Ros, Domaine Mas Rous, C. Roussillon 2005
- 8) St.-Christol, Clos des Estivencs, Languedoc 2006
- 9) La Clape, Les Bartelles, Mas du Soleilla, Languedoc 2008
- 10) Muscat de Rivesaltes, Domaine du Mas Rous 2010

Berichterstatterin: Ruth Graber