www.meiningers-sommelier.de 02-2016 EUR 12,50 *Das Magazin für Fine Wining*

PANORAMA
Die Pfalz definiert sich

PROFILE
Yoshiko Ueno-Müller erklärt Sake

PERLAGE
Wie eigenständig ist Cava?

PRAXIS
Darum sind Karaffen wichtig

meiningers

sommelier

Frankreich
... mal anders: Beaujolais, Jura, Savoie

Billy Wagner

Nobelhart & Schmutzig kennt keine Tabus

PLUS Sommelier-Union Intern

BEAUJOLAIS ~~NOUVEAU~~

Text: André Dominé

Der Primeur füllte den Winzern des Beaujolais ab 1951 die Taschen, aber ruinierte auf Dauer dessen Image. Nicht die offiziellen Rettungsversuche bringen jetzt Abhilfe, sondern Winzer, die vorführen, dass ihre Region und speziell deren Crus einzigartige Rotweine hervorzubringen vermögen. In den einschlägigen Wine Bars von Paris, London, New York und Tokio hat sich das schon längst herumgesprochen.

Gern hätte ich bei Jean Foillard vorbeigeschaut, einem der Wegbereiter des neuen Beaujolais. Doch die Foillards waren gerade auf US-Tournee. Als ich dann zu Julien Sunier zum Fût d'Avenas hinauffuhr, traf ich auf seine norwegische Importeurin. In der nahen Bourgogne hätte ich beides als alltäglich empfunden. Im Beaujolais mit seiner gravierenden Krise überraschte es mich. Die Zeiten haben sich bereits gewandelt. Überall dort, wo man sich heute für kreative und authentische Weine interessiert, ist man schon längst darauf aufmerksam geworden, dass sich im Beaujolais einiges tut. Hielten nur wenige Weinhändler und Sommeliers Pionieren wie Marcel Lapierre und Jean Foillard – den „Erfindern des vin naturel"– die Treue, reißt man heute den besten Winzern ihre Weine aus den Händen.
Inspiriert von Jules Chauvet hatten sich Marcel Lapierre, Jean Foillard und einige andere schon 1981 gegen Chemie in Weinberg und Weinkeller gewandt. Lapierre wurde der erste, der von „vin naturel" sprach. Darunter verstand er einen Wein, dem während seines Werdegangs keinerlei chemischer Zusatzstoff zugefügt wurde, ein Wein zu 100 Prozent aus Trauben. Dabei erntete er seine Trauben mit optimaler Reife, verzichtete konsequent auf Aufzuckerung und baute die Weine in älteren Fässern neun Monate auf den Feinhefen aus. Der Realität Rechnung tragend bot er Kunden seine Weine in zwei Versionen an. „Pur raisin": ungefiltert und ohne Schwefel und „sans cave" mit leichter Schwefelzugabe, um sie zu stabilisieren, so dass sie auch Temperaturen über 14°C unbeeinträchtigt überstehen konnten.
Dieser Ansatz hat letztlich junge Winzer in Frankreich und darüber hinaus inspiriert und die Bewegung des ‚vin nature' ausgelöst. Bedeutung erfuhr sie dadurch, dass sich eine ganze Anzahl von Wine Bars zunächst in Paris ausschließlich auf Weine ohne oder mit einem Minimalzusatz an Schwefel spezialisierte. Schnell verbreitete sich dieser Trend in allen größeren Städ-

MOULIN-À-VENT
Aushängeschild und Wahrzeichen
des Beaujolais

FOTO: JOSE IGNACIO BERDON

ten Frankreichs und schwappte nach London und in andere bedeutende Städte über. Da sich auch im Beaujolais mehrere Vertreter der jungen Generation konsequent zur Devise 100 Prozent Trauben bekannten, fanden ihre Weine eine neue aufgeschlossene Klientel. Messen wie die RAW Wine und gemeinsame Präsentationen von Vin-Nature-Winzern haben dazu beigetragen, die Nachfrage nach den neuen Beaujolais weiter anzuheizen.
Auf der Domaine Marcel Lapierre in Villié-Morgon führen Sohn Mathieu und Tochter Camille nach dem Tod des Vaters 2010 sein Werk mit der gleichen Philosophie fort. Mathieu, der mit 15 Jahren das Beaujolais verließ, eine Kochlehre machte und in Quebec als Chef arbeitete, kehrte rechtzeitig nach Villié-Morgon zurück, um Vision und Praxis von seinem Vater erlernen zu können. Mathieu hat insbesondere die – zertifiziert biologische – Weinbergarbeit forciert. „Wir nehmen nur Kupfer und Schwefel und pflügen bis zu sechs Mal im Jahr“, erklärt er. „Wir können kein Unkraut im Weinberg zulassen, weil bei 10.000 Stöcken pro Hektar bereits eine sehr starke Konkurrenz unter den Reben besteht.“ Und er fügt hinzu: „Für die Vinifikationen, die wir machen möchten, ist es wichtig, dass wir Trauben mit einer möglichst hohen Vielfalt an Mikroorganismen erhalten.“

Spontangärung ist Tradition

Mathieu Lapierre und viele seiner jungen und älteren Freunde und Kollegen bleiben bei der traditionellen Weinbereitung des Beaujolais, die man auch macération semi-carbonique nennt. Dabei werden die per Hand gelesenen, unversehrten und gesunden Trauben in offene Tanks geschüttet, in der Regel aus Zement oder Holz. Beim Einfüllen zerplatzt ein kleiner Teil der Trauben, so dass Saft austritt. „Der Most wird bereits eine halbe Stunde später spontan zu gären beginnen“, erläutert Mathieu. „Nach spätestens 48 Stunden hat sich ausreichend Kohlensäuregas im Tank gebildet, so dass er autonom ist.“ Damit werden die unversehrten Beeren aufgrund des Sauerstoffmangels zu einer intrazellularen Mazeration gezwungen, die den Schalen Farb- und Aromastoffe entzieht. Nach einer Woche bis zu zehn Tagen werden die Beeren zermahlen oder gepresst und der Most zu Ende vergoren, wobei Mathieu und andere ihn gern noch mit einem gewissen Restzucker und damit warm in – ältere – Fässer füllen. Die wichtigen Elemente bei diesem Verfahren sind gesunde Trauben, Naturhefen, natürliche Mazeration. Gerade die junge Garde verzichtet auf Chaptalisierung und jegliche anderen Zugaben. Reiner Naturwein mit moderatem Alkohol.
Traditionell gibt man die ganzen Trauben mit den Rappen in den Tank. Aber jeder Winzer hat seine eigene, ein wenig abgewandelte Methode. Gern wird heute die in kleinen Kästen zum Keller gebrachte Lese zunächst in einem Kühlraum (oft einem gemieteten Kühllaster) auf etwa 10°C heruntergekühlt, bevor am nächsten Morgen die

IM REBENMEER

Die Gemeinde Cercié im Herzen des Beaujolais, umgeben von den typischen Hügeln der Region.

Bei den meisten der zehn Crus des Beaujolais handelt es sich um mehr oder weniger markante Hügel, meist aus Granit.

Vinifikation beginnt. Einige ziehen es vor, einen kleineren oder größeren Anteil zu entrappen, sodass der Mostanteil im Tank von Anfang an höher ist. Manche schließen auch für einige Tage eine Maischegärung an „Wir sind ganz bei alten Betontanks“, kommentiert Paul-Henri Thillardon in Chénas. „Wir verarbeiten ganze Trauben und nutzen die Kohlensäuremaischung, dafür eignen die sich gut. Wir produzieren Vin Naturel. Da gibt es diese frische, leichte Seite bei den Weinen, die wir gerne mögen.“ Dieser natürliche Stil des Beaujolais mit hinreißender Frucht und Frische, Spannung, Mineralität, feinen Tanninen, Leichtigkeit und Lebendigkeit macht inzwischen international in den besten Wine Bars Furore.

Der ansprechende und anregende Charakter, der gerade bei der traditionellen Vinifikation so rein zum Ausdruck kommen kann, basiert vor allem auf zwei Faktoren: der Rebsorte Gamay und den Böden. Mit seinen ausgeprägten Fruchtaromen, der feinen Säure, den dezenten Tanninen und dem niedrigen Alkoholgehalt ist der Gamay eine attraktive und sehr zeitgemäße Rebsorte. Auch wenn er eine gewisse Verbreitung anderswo gefunden hat, das Beaujolais ist seine Hochburg. Schon gibt es eine neue Vernarrtheit in den Gamay. Im Norden des Anbaugebiets, wo sich die zehn Crus des Beaujolais befinden, wurzelt er vorwiegend in Granitverwitterungsböden, und das verleiht ihm eine unvergleichliche Finesse. „Der Granit rose ist typisch für Côte de Brouilly“, betont der junge Claude-Edouard Geoffray von Château Thivin. „Nach etwa 60 cm stößt man auf den Fels. Es gibt wenig organische Materie. Das sind Böden, die dem Gamay entsprechen. Je ärmer der Boden, desto besser drückt er sich aus.“

„Der Beaujolais hat nicht ein, sondern viele Gesichter“, sagt mir ein Winzer. Es sind auch nicht nur die Newcomer, die heute gefragt sind. Viele alt eingesessenen Betriebe haben über die langen Jahre der Krise unbeirrt ihre Terroir-Weine gemacht. Auf einmal sind sie gefragter denn je. Wie Bouland, Burgaud, Chignard, Descombes, Desvignes, Foillard, Janin, Piron, Thivin, Terres Dorées und andere. „Bei der Vinifikation suchen wir mehr Tiefe, mehr Tannine, mehr Struktur und feinere Tannine“, sagt der Junge Geoffroy. „Der Ausbau bei Côte de Brouilly ist notwendig, um die Tannine zu verfeinern.“ Auf den Ausbau kommt es auch beim Beaujolais an, will man keine banalen Weine machen. Einige gehen heute bewusst weiter und legen es auf ‚vins de garde’ an wie der Clos de Mez, Mee Godard, Jules Desjourneys oder Château du Moulin-à-Vent. So auch Xavier und Kerrie de Boissieu auf Château de Lavernette. Sie lassen ihrer Vieilles Vignes 12 Monate und der Cuvée Jadis 18 Monate in kleinen Fässern Zeit, beides Beaujolais Villages auf exzellentem Niveau. Spezialität des Guts an der Grenze zum Mâconnais ist allerdings der großartige Beaujolais Blanc von einem reinen Kalkterroir, in biodynamischem Anbau und auf den Feinhefen ausgebaut, sehr kräuterig, belebend und mineralisch.

Zur Zeit verkaufen sich Weine unter den Namen der Crus eindeutig besser als diejenigen, deren Etiketten Beaujolais vermerken. Vor allem bei Endverbrauchern ist das Image noch schlecht. Einer, der dagegen mit Verve angeht, ist Julien Revillon, Partner von Dominique Piron in Morgon. Julien wuchs in der Gastronomie auf. Seine Eltern führten das Sterne-Restaurant „Le Beaujolais“ in Belleville. „Jetzt möchte ich meinen Stein zufügen, um die Weine des Beaujolais nach oben und auf die Tische der besten Restaurants zu bringen“, sagt er mit Nachdruck. So reist er viel und wendet sich an Adressen, die hochwertige Weine vertreiben und keinen Beaujolais auf ihrer Karte haben. „Wenn die Leute unsere Crus probieren, sind sie überrascht, dass es solche Unterschiede unter den Weinen aus einer Region und mit nur einer Rebsorte gibt.“ Das überzeugt. Inzwischen verkauft Piron Wein weltweit in 45 Ländern.

KANN BESICHTIGT WERDEN
Château de Montmelas im Beaujolais

DOMAINE MARCEL LAPIERRE

Seit 2005 hat Mathieu Lapierre mit seinem 2010 verstorbenen Vater Marcel gearbeitet, dem legendären Winzer, der als erster Wein ohne Schwefel propagierte. Heute bewirtschaftet er das 16 Hektar große Gut im Cru Morgon mit seiner Schwester Camille biodynamisch. Auf Wunsch der Kunden werden 30 Prozent der Weine ohne Schwefel abgefüllt. In jungen Jahren sind sie von großartiger Klarheit und Intensität. Später holen die geschwefelten Weine auf. Überragend die rare Cuvée Marcel Lapierre MMXIV.

2014 Morgon (ohne Schwefel)
Bezug: www.wein-kreis.de
EVP: 18,60 Euro

DOMAINE THILLARDON

Mit zwei Hektar fing Paul-Henri Thillardon 2008 an. Aber 2014 konnte er mit seinem Bruder Charles einen alten Hof in Chénas übernehmen, den sie biologisch bewirtschaften und mit Pferden bearbeiten. Außer etwas Moulin-à-Vent, Chiroubles und Beaujolais haben sie 10 Hektar Chénas mit sehr unterschiedlichen Böden. Darauf erzeugen sie vier verschiedene Weine. Les Vibrations von alten Weinbergen zeigt ausgezeichnet den anregenden Stil der Brüder mit intensiver frischer Beerenfrucht und saftigem Finale.

2014 Chénas Les Vibrations
Bezug: www.pinard-de-picard.de,
EVP: 19,50 Euro

CHÂTEAU THIVIN

Claude Geoffroy steigerte die Qualität der Weine über die Jahre auf höchstes Niveau. Gemeinsam mit dem Vater setzt Claude-Edouard die nach Parzellen getrennte Vinifikation fort. Die Cuvée Zacharie beticht durch subtilen Holzausbau elegante Würze und feine Tannine, ohne an Lebendigkeit einzubüßen. Während er die Weinberge behutsam ökologisch erneuert, experimentieren er und seine Frau Sonja, eine Schweizer Winzerin, bereits mit Biodynamie und Piwis.

2014 Côte de Brouilly Cuvée Zacharie
Bezug: www.burgunder-suesswein.de,
EVP: 24,– Euro

CHÂTEAU DE LAVERNETTE

Xavier de Boissieu und seine Frau Kerrie, Önologin aus den USA, führen gemeinsam das Schlossgut auf der Grenze zwischen Beaujolais und Mâconnais in biodynamischem Anbau. Von den 12,5 Hektar Weinbergen entfallen 2,4 auf Pouilly-Fuissé, 6 auf Beaujolais Villages und 3,5 auf Beaujolais Blanc, die Xaviers Vater anlegte. Ein Volltreffer, denn der Boden mit 20 Prozent Aktivkalk liefert einen wunderbar mineralischen und eleganten, sehr gut reifenden Weißwein.

2014 Beaujolais Blanc Les Vignes de la Roche

Bezug: www.leflaneur.de,
EVP: 11,70 Euro

DOMAINES DOMINIQUE PIRON

Er ist die 14. Generation seiner Familie im Weiler Morgon und hat sich über die Jahre einen soliden Ruf geschaffen, insbesondere mit seinen Morgons. Seit drei Jahren ist Julien Revillon Dominique Pirons Partner und hat weitere Weinberge und Crus eingebracht. Heute verfügt das Duo über 70 Hektar Gamay in diversen Crus und über einen neuen Keller. Dominique, bekannt dafür, dass er nichts von Rezepten hält, vinifiziert einen Bilderbuch-Fleurie mit Rosenblüten und Weinbergpfirsich, komplex und mit Finesse.

2013 Fleurie

Bezug: www.weinhandlung-lindner.de,
EVP: 14,50 Euro

DOMAINE PAUL JANIN ET FILS

Eric Janin bearbeitet 8 Hektar Weinberge, davon 6,5 Hektar Moulin-à-Vent. Die Mehrheit seiner Lagen liegen tiefer am Hang, auf sandig-lehmigen Böden anstatt auf Granit. Janin versteht es, die Struktur, die der Boden dem Wein verleiht, optimal zu nutzen. Immer experimentierend, aber dennoch der Tradition treu verbunden, haben seine Weine eine bestechende Finesse erreicht. Der Clos aus 80 bis 110 Jahre alten Gamay-Stöcken besitzt ein großartiges Relief, tiefe Mineralität und hervorragendes Potenzial.

2014 Moulin-à-Vent Clos de Tremblay

Bezug: www.le-moi.de, EVP: 27,– Euro