

Eno World Wine

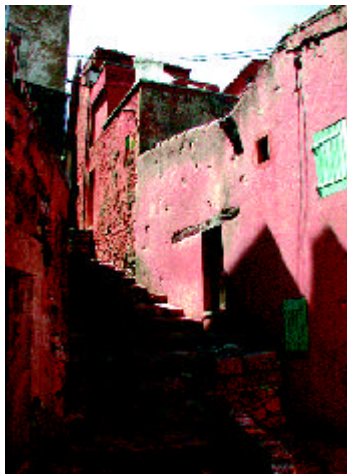
Wein & Reisen

PÄPSTE, HÄNDLER UND GENOSSEN

DIE WEINE DES RHÔNETALS

Eckhard Supp

Von den frühen Ligurern über Kelten, Griechen, Römer und Päpste bis hin zum modernen Weinbau unserer Tage – keine andere Region Frankreichs kann auf eine so lange, ungebrochene Tradition zurückblicken, wie das Rhône-tal. Von Lyon aus zieht es sich nach Süden, flankiert von den Gipfeln der Alpen auf der einen, massiv auf der anderen Seite. Im Mittelalter bevorzugen die Weinbauern vor allem für die „Verbesse-
rung“ be-
deaux-Weine
die Weine der
den fünfziger
ihrem Image
M a s s e n -
letzten bei-
ten haben die
Winzer des Tals
zu einem Höhen-
flug ange-
setzt, dessen
Ende noch nicht
absehbar ist.
Eines haben
sie jedoch bereits
erreicht: Ihre
Weine werden
wieder in einem
Atemzug mit
den großen
Gewächsen aus
Bordeaux und
Burgund ge-
nannt.



Fotos: Eckhard Supp

Fast 200 Kilometer weit schnurgeradeaus zieht sich der französische Teil des Rhône-tals von Lyon aus nach Süden. Kaum eine größere Biegung stört den ruhigen Fluss des großen Stroms, den die Geschichte zu einer

der Hauptschlagadern Frankreichs und zu einer seiner wichtigsten Durchgangsregionen machte. Fast an seinem gesamten Lauf, von der alten Römergarnison Vienne im Norden bis Avignon, der Stadt der Päpste im Süden, wird er von Rebkulturen begleitet, die eines der facettenreichsten, vielfältigsten Weinbaugebiete des Landes bilden.

Daß sich das gut geschützte, warme Flußtal mit seinen Granithängen besonders für den Weinbau eignete, wußten schon die alten Griechen, als sie im um 600 vor Christus die Stadt Marseille gründeten und hier die ersten Rebstöcke pflanzten. Römische Garnisonen wie die von Vienne im Norden der Region, betrieben den Weinbau dann schon als systematischen Wirtschaftszweig und nutzten bereits die meisten der noch heute bekannten, besonders geeigneten Weinbergslagen.

ZWEI WELTEN IN EINER REGION

Die Vielfalt der Weine der Côtes-du-Rhône, wie das gesamte Gebiet heute offiziell heißt, stammt vor allem aus dessen besonderer geographischer Konstellation. Im Grunde handelt es sich ja auch nicht um ein einziges Anbaugebiet, sondern um eine ganze Reihe verschiedener, die noch dazu unterschiedlichen Klimazonen angehören. Im Norden, wo vor allem auf den Terrassen der steilen Granithänge Reben kultiviert werden, herrscht ein deutlich kühleres Klima, als im südlichen Teil des Tals mit seinen Schwemmland- und Sandböden. Während die Weine des Nordens zum überwiegenden Teil nur aus jeweils einer Rebsorte gekeltet werden, entstehen die Gewächse des Südens durch einen Verschnitt von meist drei oder vier, manchmal sogar noch mehr Sorten.

Ihre herausragende Qualität verdanken die Weine der Rhône nämlich nicht nur dem günstigen Klima und den hervorragenden Böden, sondern vor allem den Rebsorten, die hier kultiviert werden – allen voran die rote Syrah, die sich in den letzten Jahren zu einer regelrechten Modesorte gemausert hat. Daß die Weine der dunklen Trauben mit ihren kleinen Beeren besondere Güte haben, wußten dabei nicht nur die alten Römer und die Weinmacher der berühmten Châteaux im Bordeaux-Gebiet, die in der Vergangenheit gerne auf Lieferungen von der Rhône zurückgriffen, um ihren Gewächsen mehr Farbe und mehr Kraft zu geben. Ausgerechnet die Winzer im fernen Australien machten die Syrah-Traube unter dem Namen Shiraz erst berühmt, wobei sie die Sorte sogar lange Zeit nach der berühmtesten Weinbergslage der Rhône „Hermitage“ nannten.

SUPERBE WEINE AUS SYRAH, VIOGNIER UND GRENACHE

Auch die weißen Sorten des nördlichen Rhônetals – Viognier, Roussanne und Marsanne –, erfreuen sich steigender Beliebtheit und werden immer häufiger auch in den Ländern der Neuen Welt kultiviert. Der Weißwein von Condrieu mit seinen Nuß- und Fruchtaromen und der weiße Hermitage – aus Roussanne und Marsanne gekellert – gehören inzwischen zu den teuersten Weißweinen Frankreichs.

Im Süden dagegen, wo fast alle Weine aus mehreren Traubensorten gekellert und verschnitten werden, beherrscht die rote Grenache das Bild. Ihre Weine sind vielleicht nicht so komplex und finessenreich, wie große Syrah-Weine, dafür bringen

sie aber sehr viel Gehalt und Kraft mit. Vor allem die Gewächse aus alten Reben, wie sie von manchen Winzern in Ausnahmefällen auch reinsortig ausgebaut werden, sind mit ihrer Aroma- und Geschmacksfülle echte, auch qualitative „Schwergewichter“ des europäischen Weinbaus.



Die Reben der Côte-Rôtie stehen auf schmalen Terrassen an den Steilhängen des rechten Rhône-Ufers.

Wenn noch vor wenig mehr als zwanzig Jahren die Weine von der Rhône nicht über den Status von einfachen, süßigen Konsumweinen hinauskamen, dann hat sich das Bild an der nördlichen und der südlichen Rhône inzwischen drastisch geändert. Nicht nur die Weine der übergreifenden Herkunftsbezeichnung „Côtes-du-Rhône“ sind deutlich besser geworden, über ihnen ist eine ganze Hierarchie von Klasseweinen entstanden, die heute das komplexe Gerüst des Rhône-Weinbaus bilden.

FEIN ABGESTUFTE QUALITÄTEN

An der Basis dieser Qualitäts-Pyramide findet man die – zumeist roten – Weine der bereits erwähnten Regional-Appellation „Côtes-du-Rhône“ – es sind in den meisten Fällen leichtere, runde und weiche, meist jung zu trinkende Tropfen, die bei guten Winzern aber auch schon enorm viel Charakter zeigen können und dann meist ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis besitzen. Eine Stufe darüber stehen Weine mit der Herkunftsbezeichnung „Côtes-du-Rhône Villages“. Qualitativ wie preislich sind sie etwas anspruchsvoller und können gerne zwei bis drei Jahre altern und reifen. Weine von insgesamt 95 Gemeinden in den drei Départements der südlichen Rhône – Drôme, Gard und Vaucluse – dürfen diese Bezeichnung „Villages“ als Zusatz zur Regional-Appellation führen.

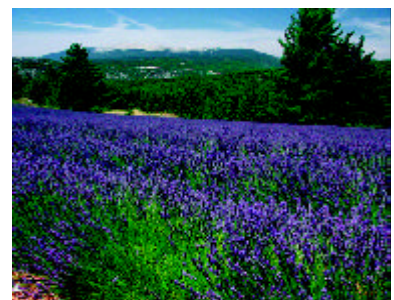
16 dieser Gemeinden genießen ein noch größeres Privileg: Sie dürfen ihren eigenen Gemeindennamen zur Herkunftsbezeichnung „Villages“ hinzufügen. Die Weine heißen dann „Côtes-du-Rhône Villages Sablet“ oder „Côtes-du-Rhône Villages Laudun“, werden aber oft auch nur als „Sablet“ oder „Laudun“, etc. bezeichnet. Die Rotweine dieser „Villages“-Weinberge werden aus Grenache, Syrah und Mourvèdre, die Weißen aus Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne und Viognier gekeltert. „Villages“ mit Ortsangabe findet man ebenfalls ausschließlich im südlichen Rhône-tal, wobei ein großer Teil von ihnen am linken Flußufer – im Schatten des übermächtigen Mont Ventoux – und nur ein kleinerer rechts des Stroms angesiedelt ist.

DIE SPITZE DER PYRAMIDE

Am obersten Ende der Prestige-Skala stehen die sogenannten „Crus“, die die qualitative Spitze des Rhôneweinbaus darstellen. Hier findet man Namen, die die Herzen der Weinfreunde in aller Welt höher schlagen



Im Schatten des mächtigen Mont Ventoux (*re*) wächst nicht nur Lavendel, sondern auch hervorragender Wein, wie der von Sablet.



lassen: Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Condrieu, Gigondas oder Hermitage. Insgesamt gibt es 13 dieser „Cru“-Appellationen – acht von ihnen an der nördlichen (Côte-Rôtie, Condrieu, Château Grillet, St. Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cornas, St. Péray) und fünf weitere an der südlichen Rhône (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel).

Hier, an der Spitze der Qualitätspyramide, entfalten sich auch der ganze Reichtum und die enorme Vielschichtigkeit der Rhône-Weine: Vom eleganten, tanninbetonten und lagerfähigen Syrah-Rotwein der Côte-Rôtie über die kräftigen, würzigen Weißen von Condrieu und Hermitage bis hin zum alkoholreichen, üppigen und dichten Gigondas oder dem frischen, immer noch recht kräftigen Tavel, dem einzigen Roséwein Frankreichs mit eigener Appellation, findet man hier einen breitgefächerten Ausschnitt aus dem Weinspektrum der „Grande Nation“.

Wie man es in Frankreichs Weinbaugebieten erwartet, läuft an der Rhône auch die Gastronomie zu Höchstform auf. Das beginnt mit dem Haus des berühmten Paul Bocuse, des Erfinders der „nouvelle cuisine“ am nördlichen Rand der Metropole Lyon, und setzt sich über das Restaurant Pyramide in Vienne, Michel Chabran in Pont del’Isère, das legendäre Pic in Valence bis zum wunderschönen Vert Galant in Carpentras, der Institution von Avignon, dem Hiély-Lucullus und den Nachfolgern des großen Baumannière im Karstmassiv der Alpilles fort.

KULINARISCHE UND GASTRONOMISCHE HIGHLIGHTS

Auch an kulinarischen Spezialitäten ist die Region reich gesegnet. Die berühmteste Schokolade Frankreichs, Valrhonas, wird in Tain L’Hermitage produziert, und die Trüffeln des Tricastin lassen jedem Gourmet mindestens ebenso das Wasser im Munde zusammenlaufen, wie die bloße Erwähnung der berühmten provençalischen Küche mit ihren aufregenden Gewürzkräutern, deren Einfluß sich bereits von Montélimar an überdeutlich bemerkbar macht. Wenn man sich vergegenwärtigt, daß auch die berühmte Vereinigung von Landhotels der Luxusklasse, Relais & Châteaux, einst im Rhône-tal, genauer gesagt im traumhaften „La Cardinale“ von Baix bei Valence gegründet wurde, dann weiß man, daß man hier fast überall wirklich gut aufgehoben ist.

Natürlich ist eine Region von den Ausmaßen und dem Reichtum der Côtes-du-Rhône nicht an einem Tag zu erkunden. Ein paar Tage sollte man sich schon Zeit nehmen, um das Tal und seine Umgebung, vor allem aber seinen Weinbau und seine Gastronomie kennenzulernen. Sinnvollerweise wird man im Norden beginnen, in der alten römischen



Die Kapelle von des Hermitage-Hügels hat einem der berühmtesten Weine der Appellation, dem La Chapelle des Hauses Jaboulet, ihren Namen gegeben.

Garnisonsstadt Vienne mit dem wunderschönen Amphitheater, das alljährlich im Sommer Schauplatz eines der besten Jazz-Festivals Europas ist. Nach der Überquerung der Rhône südlich der Stadt bietet sich vom Hochplateau oberhalb St. Cyr bei klarem Wetter ein wunderbares Panorama vom Mont Pilat mit den Lyoner Bergen im Hintergrund über die höchsten Alpengipfel – der Mont Blanc scheint an manchen Tagen zum Greifen nah – bis hinunter zu den Bergen von Tain L'Hermitage.

VON DER CÔTE-RÔTIE NACH TAIN L'HERMITAGE

Der Weg über Pélussin auf dem Hochplateau lohnt sich nicht nur wegen des herrlichen Pilat-Nationalparks, sondern auch wegen der Route zurück an den Fluß, die über das verwunschene, auf einem Felsvorsprung thronende Dörfchen Mallevall führt. Unten im Tal dagegen sind die Städtchen Ampuis oder Condrieu, wie auch die zahlreichen Dörfer in ihrer Umgebung mit ihren zahlreichen Spitzen-Weingütern lohnende Etappen auf dem Weg nach Serrières und Tain, wo das andere Flußufer mit seiner berühmten Lage „Hermitage“ ins Zentrum der Aufmerksam-

keit rückt. Leider kann man die Schokoladenfabrik auf der Hauptstraße des Ortes nicht besichtigen, aber die Weingüter in Tain und im gegenüberliegenden Tournon mit seiner weithin sichtbaren Burg und der berühmten Fußgängerbrücke machen dieses Manko ohne Mühe wett.

An der Schnittstelle zwischen dem Nord- und dem Südteil der Côtes-du-Rhône sind auch die bedeutendsten Handelshäuser ansässig, die Jaboulet, Chapoutier und wie sie alle heißen, die Weine aus beiden Teilen des Tals keltern und in den letzten Jahrzehnten viel für die Entwicklung der Weinbauregion getan haben.

Erneuter Uferwechsel und es geht weiter südwärts. Die Dörfchen Mauves und Châteaubourg mit seinem imposanten Schloß bleiben hinter uns. Valance, die hübsche, schon sehr südlich wirkende Stadt, lohnt den gastronomischen Abstecher allemal. Bei Montélimar nimmt der Weinbau, der von Valance an zurückgedrängt schien, wieder deutlich zu. Hier fängt wirklich der Süden an, und Architektur wie Gastronomie reflektieren schon das warme, gelb-rote Licht der nahen Provence.

PÄPSTE FÖRDERN DEN WEINBAU

Die Côteaux du Tricastin, eine der jüngeren Appellationen des Rhône-tals, warten mit süffigen, fruchtigen Weinen und ihren berühmten Trüffeln. Das Schloß von Grignon ist eines der beeindruckendsten des gesamten französischen Südens und lohnt mit Sicherheit den Abstecher. Unweit von hier findet man ein in ganz Frankreich einzigartiges Gebilde: Die Enklave des Comtat um Valréas liegt zwar zur Gänze innerhalb des Départements Drôme, gehört aber zum Vaucluse – Reminiszenz aus der Zeit der Päpstherrschaft in Avignon: Johannes XXII. hatte das Gebiet 1317 gekauft – angeblich, weil er den Wein so liebte –, und unter die direkte Verwaltung von Avignon gestellt.

Dem Einfluß der Päpste verdankt der gesamte Weinbau der Gegend seinen enormen Aufschwung im 14. und 15. Jahrhundert. Sie waren es auch, die dem berühmtesten Weinort der südlichen Rhône, Châteauneuf-du-Pape, zu seiner Ausnahmestellung verhelfen. Aber so weit sind wir noch lange nicht! Von Valréas aus genießen wir zunächst einmal die schöne Voralpenlandschaft von Nyons, die „Préalpes de la Baronnie“ und fahren von hier aus nach Vinsobres, Roaix, Rasteau und Cairanne, dem Reich großer, qualitativ oft sehr gut arbeitenden Winzergenossenschaften.

Unter dem alles beherrschenden Dach des gigantischen Mont Ventoux – eine der gefürchtetsten Etappen des Radrennens „Tour de France“ und beliebte Herausforderung für Radsportler aus der ganzen Welt – und der filigranen, fast zierlichen Felsnadeln der „Dentelles de Montmirail“ liegen einige der berühmtesten „Villages“-Gemeinden wie Sablet, Séguret und Beaufort-de-Venise und zwei nicht minder berühmte „Crus“: Gigondas und Vacqueyras. Fast an jeder Wegbiegung warten hier talentierte Winzer oder Kooperativen mit ihren hervorragenden Weinen, die man bei den meisten von ihnen im „Caveau“ verkosten kann.

ENTDECKUNGEN AM ANDEREN UFER

Über Châteauneuf-du-Pape – mit seinen zahlreichen Weingütern und Restaurants fast schon ein Reiseziel für sich – geht es in die Stadt der Päpste, deren massive Burg schon von weitem lockt. Nicht über den vielbesungenen, aber leider zu mehr als der Hälfte zerstörten Pont d'Avignon, sondern über eine der beiden modernen Straßenbrücken fahren wir nach Villeneuve und erkunden von hier aus die noch unbekanntere Seite der südlichen Côtes-du-Rhône, die allerdings in den letzten Jahren verstärkt auf sich aufmerksam gemacht hat.

Tavel, Lirac und Laudun, aber auch das Tal des Cèze, das man von dem lebhaften Städtchen Bagnols aus erkunden kann, sind zwar weniger bekannt, als ihre Schwestedörfer im Bereich des Mont Ventoux, aber auch hier hat in jüngerer Zeit eine Reihe von hervorragenden Weingütern auf sich aufmerksam gemacht – La Mordorée, Réméjeanne und Sainte Anne, die Châteaux von Signac und Aquéria sind bei Weinfreunden in aller Welt zu Synonymen für hervorragende, ausdrucksvolle Weine geworden.

Natürlich könnte man die Erkundung der Rhône und ihrer Weinberge unbegrenzt fortsetzen. Oder über Pont du Gard mit seiner romantischen Brücke aus der Römerzeit und die hübsche Doppelstadt Beaucaire – Tarascon an der Rhône ins Massiv der Alpilles fahren, das schon seit Jahrzehnten als Wallfahrtsort für Gourmets und Gourmands gilt. Aber irgendwann hat auch die schönsten Reise einmal ein Ende, und Bagnols mit seinen beiden Schloßhotels und dem Cèzetal, dessen Wasserfälle und Schluchten gut mit dem Rad zu erkunden sind, ist vielleicht der ideale Ort, um Körper und Seele jetzt einfach noch ein wenig baumeln

zu lassen – eine gute Flasche von einem der vielen Weinbaugebiete der Côtes-du-Rhône in Griffweite, versteht sich!

AUSGEWÄHLTE ERZEUGERBETRIEBE DES RHÔNETALS

Besuche beim Winzer oder in den Genossenschaften mit Verkostungen im „Caveau“ sind in den meisten Betrieben der Rhône möglich, bei den größeren Häusern wie Chapoutier oder auf dem Château La Nerthe sogar zu normalen Geschäftszeiten ohne Voranmeldung. Bei allen kleineren Winzerbetrieben empfiehlt es sich, vorher anzurufen.

Maison M. Chapoutier – 18, Av. du Docteur P. Durand – 26600 Tain L'Hermitage – Tel: 0475082865

Michel Chapoutier, der heute weitgehend die Geschicke dieses alten Handelshauses bestimmt, gehört zu den bekanntesten, aber auch umstrittensten Persönlichkeiten der Rhône. Seine roten und weißen vom Hermitage-Berg bei Tain sind ebenso Spitze – der rote „Ermitage Le Pavillon“ gilt fast schon als Kultwein – wie sein Côte-Rôtie und sein Châteauneuf du Pape. Die Familie Chapoutier gehört mit immerhin 80 Hektar Rebfläche zu den großen Weinbergsbesitzern der nördlichen Rhône und bewirtschaftet diese weitgehend nach biologischen Gesichtspunkten. Seit einigen Jahren expandiert das Haus auch an der südlichen Rhône (Côteaux d'Aix-en-Provence und Tricastin) und hat sogar im fernen Australien Weinberge gekauft. Der Verkaufs- und Verkostungsraum ist für sich schon eine Sehenswürdigkeit.

Domaine de la Janasse – 27, chemin du Moulin – 84350 Courthézon
Tel: 0490708629

Was der junge Christophe Sabon, verantwortlich für die Kellerarbeit des elterlichen Weinguts, aus den Trauben seiner Weinberge in die Flasche zaubert, grenzt manchmal fast an Hexerei. Das Geheimnis ist dabei schnell erklärt: uralte Rebstöcke, die nur noch wenige, dafür aber umso konzentriertere Trauben tragen, schonendes, im Grunde recht traditionelles Arbeiten in Weinberg und Keller, behutsamer Einsatz von neuem

Holz beim Ausbau der Weine und ein großer Respekt vor dem individuellen Charakter jeder einzelnen Weinbergslage. Das Resultat: Zwei der allerbesten roten (Vieilles Vignes, Chaupin) und ein exzellenter weißer (Prestige) Châteauneuf-du-Pape, ein ungewöhnlich reicher Côtes-du-Rhône (Les Garrigues) und eine insgesamt weit überdurchschnittliche Weinpalette.

Domaine Clos Du Joncuas – 84190 Gigondas, Tel: 0490658686

Die sympathische Dany Chastan hat im Keller des väterlichen Weinguts 1993 das Regiment übernommen und den Weinen mit ihren süßen Fruchtaromen und der weichen Fülle am Gaumen unübersehbar ihren Stempel aufgedrückt. Vater Fernand bewirtschaftet die Weinberge mit Methoden des biologischen Weinbaus, ohne dass man dies groß auf die Etiketten schreiben würde. Im Keller wird schonend und traditionell gearbeitet. Die exzellente Qualität der Weine – Gigondas, Séguret und Vacqueyras – stammt aus den Ausnahmelagen, die der Familie zur Verfügung stehen.

Château La Nerthe – Route de Sorgues – 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel: 0490837011

Cuvée des Cadettes (rot) und Cuvée du Beauvenir (weiß) heißen die Spitzen-Châteauneuf von La Nerthe, eines der historischen Weingüter der Appellation, das Alain Dugas, einst Steuerberater in Paris, seit Anfang der neunziger Jahre wieder auf Vordermann gebracht hat. Investitionen und Arbeit haben sich gelohnt, wie man bei der Verkostung im modernen „Caveau“ leicht feststellen kann. Neueste Herausforderung von Dugas ist das Château Signac in der Nähe von Bagnols, wo er konzentrierte und herrlich nach Beeren und Kirschen duftenden roten Côtes-du-Rhône keltert (Spitze: Terra Amata).

Domaine André Perret – Verlieu – 42410 Chavanay – Tel: 0474872474

Wem die Côtes-Rôtie-Weine der renommierten Güter zu teuer geworden sind, der sollte einmal das Weingut von André Perret direkt an der Nationalstraße in Verlieu besuchen. Aus Trauben der eigentlich weniger renommierten Appellation St. Joseph keltert Perret Weine, die es mit den besten Gewächsen von Côte-Rôtie und Hermitage aufnehmen können, aber preislich noch absolut erschwinglich sind. Ganz vor-

zöglich, wenn auch schon etwas teurer, ist Perrets weißer Condrieu von der Lage „Côteau de Chéry“.

Domaine La Réméjeanne – Cadignac – 30200 Sabran
Tel: 0466894451

Versteckt, im Hinterland von Bagnols und der bekannteren Weinbaugebenden von Tavel und Lirac, liegt das Gut von Ouahi & Rémy Klein, einer Familie mit elsässischem Namen und marokanischem Ursprung, die hier als eine der ersten begannen, das Qualitätspotential der Gegend zu nutzen. Produziert wird ausschließlich weißer und roter Côtes-du-Rhône in verschiedenen Füllungen. Deren Namen (Chèvresfeuilles, Églantiers, Arbousiers) sind an Pflanzen angelehnt, die die Böden der jeweiligen Weinbergslage am besten verkörpern. Spitze ist der einzige „Côtes-du-Rhône Villages“ mit Namen „Les Genévriers“, ein dichter, eleganter Wein mit viel Frucht in Duft und Geschmack.