Ende Mai dieses Jahres hatte ich das Vergnügen, zusammen mit David Ecobichon, Anke Sademann und Brigitte Jurczyk knapp vier Tage im Südwesten Frankreichs unterwegs zu sein. Dies ist der zweite Teil meines Reiseberichts: Er handelt von einem der Hauptakteure der regionalen Weinwirtschaft, den ich bis dahin erheblich unterschätzt hatte.

Bis zu unserer Reise kannte ich Plaimont als größten Weinproduzenten in der Gascogne mit soliden Erzeugnissen, die sorten- und herkunftstypisch sind, aber weder preislich noch qualitativ zum Premium-Segment zählen. Während unseres Aufenthalts in der Region konnte ich jedoch im Rahmen mehrerer Degustationen und Weinmenüs lernen, dass Plaimont nicht nur eine große Vielfalt von Gewächsen mit bemerkenswertem Preis-Genuss-Verhältnis, sondern auch wahrlich beeindruckende Qualitäten bietet.

Herkunftsbezeichnungen im Südwesten

Die Gascogne ist gewissermaßen das Herzstück der Weinregion Südwest-Frankreich, die auf Französisch genau so heißt: Sud-Ouest. Diese riesige Region reicht geographisch von der Atlantikküste bis zum Zentralmassiv und von den Ufern der Dordogne und der Isle bis zu den Pyrenäen; sie umfasst alle Weinbaugebiete in diesem Bereich mit Ausnahme von Bordeaux. Auf rund 47.000 Hektar Rebfläche finden sich hier etwa 300 Rebsorten, von denen mehr als 130, also über 40 Prozent, autochthon und schon sehr alt sind. Das Klima wird maßgeblich vom Atlantik und von den Pyrenäen beeinflusst, die Böden sind von Lehm, Sand und Kieseln geprägt.

Im Südwesten gibt es 42 geschützte Herkunftsbezeichnungen: 29 geschützte Ursprungsbezeichnungen (Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée – AOP/AOC) und 13 geschützte geographische Angaben (Indication Géographique Protégée – IGP). Zu den bekanntesten zählen Côtes de Gascogne IGP, Côtes du Tarn IGP, Bergerac AOP, Cahors AOP, Gaillac AOP, Jurançon AOP, Irouléguy AOP, Saint-Mont AOP, Madiran AOP, Pacherenc du Vic-Bilh AOP, Fronton AOP, Monbazillac AOP und Coteaux du Quercy AOP.

Auf unserer Reise lernten wir Weine aus vier Herkunftsgebieten kennen:

Côtes de Gascogne IGP

- Rebfläche: ca. 13.000 Hektar

Phoca PDF

- 85 % Weißweine, 15 % Rot- und Roséweine
- Rebsorten weiß: Colombard, Gros Manseng, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay
- Rebsorten rot: Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Saint-Mont AOP

- AOC-Status seit 2011
- Lage: im Westen des Départements Gers
- Klima: atlantisch, gemäßigt, warm im Sommer, mild im Herbst
- Boden: rotbrauner Sand, bunter Lehm und Pyrenäenkiesel
-

Rebfläche: ca. 1.100 Hektar
- 55 % Rotweine, 25 % Roséweine, 20 % Weißweine – jeweils ausschließlich Cuvées
- Rebsorten rot: Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou
- Rebsorten weiß: Gros Manseng, Petit Manseng, Arrufiac, Courbu Blanc

Madiran AOP

- AOC-Status seit 1948
- Lage: nordöstlich von Pau am Fuße der Pyrenäen
- Klima: atlantisch geprägt mit größeren Temperaturunterschieden und mehr Wind aufgrund der Nähe der Berge
- Boden: kalkhaltiger Lehm, Ton, runde Kiesel
- Rebfläche: ca. 1.300 Hektar
- ausschließlich Rotweine
- Rebsorten: Tannat (mind. 70 %), Cabernet Franc, Cabernet-Sauvignon, Fer Servadou

Pacherenc du Vic-Bilh AOP

- AOC-Status seit 1948
- Namensbedeutung: „Pfähle in einer Reihe von den Hügeln des alten Landes“
- Lage, Klima und Boden: identisch mit Madiran
- Rebfläche: ca. 260 Hektar
- ausschließlich Weißweine, überwiegend restsüß (gewonnen aus am Rebstock eingetrockneten überreifen Beeren)
- Rebsorten: Arrufiac, Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu Blanc, Petit Courbu,

Phoca PDF

Sauvignon Blanc, Sémillon

Die vier Herkunftsbezeichnungen überschneiden sich geographisch teilweise (vor allem Madiran und Pacherenc du Vic-Bilh, die gewissermaßen Pendants sind) und liegen alle im Ober- bzw. Mittellauf-Areal der Flüsse Ardour, Midou und Baïse.

Regionaler Genossenschaftsverband

Welche Rolle spielt nun Plaimont in dieser Region? Sehr einfach: Plaimont ist der Verband der Winzergenossenschaften von Südwest-Frankreich. Der Name setzt sich zusammen aus den Namensbestandteilen der Gemeinden, in denen die drei Kellereien ansässig waren (und weiterhin sind), die den Genossenschaftsverband 1979 gegründet haben: PLaisance, AIgnan und Saint-MONT. Initiator dieser Vereinigung war André Dubosc, Winzer in dritter Generation, der bereits Mitte der 1970er Jahre damit begonnen hatte, die Weine des französischen Südwestens aufzuwerten: Die trockenen Weißweine, die er gemeinsam mit jungen Winzerkollegen erzeugte, tragen heute die Herkunftsbezeichnung Côtes de Gascogne IGP, und er war es auch, der die Appellationen Saint-Mont und Pacherenc du Vic-Bilh wiederbelebte. Von allen diesen Weintypen wird noch ausführlich die Rede sein.

40 Jahre später ist Plaimont die Heimat (nüchterner gesprochen: die Dachorganisation – aber der Heimatbegriff erscheint mir nach den Gesprächen, die ich geführt habe, passender) von 800 Winzerfamilien, die insgesamt etwa 5.300 Hektar Rebfläche von den Ausläufern der Pyrenäen bis zu den Hügeln der Gascogne bewirtschaften; entsprechend breit gefächert ist das Spektrum an Terroirs. Seit seiner Gründung traten immer mehr Genossenschaften dem Verband bei, so 1999 beispielsweise die Kellereien Cave de Condom und Cave de Crouseilles. Darüber hinaus erwarb Plaimont im Laufe der Zeit zahlreiche weitere Weingüter (Châteaux und Domaines), etwa die Domaine de Cassaigne, das Château de Sabazan, das Château Arricau-Bordes, das Château Saint-Go und das Château de Mascaraàs.

So repräsentiert Plaimont heute 98 Prozent der Appellation Saint-Mont, rund 55 Prozent der

Phoca PDF

Appellationen Madiran und Pacherenc du Vic-Bilh sowie über 30 Prozent des Herkunftsgebiets Côtes de Gascogne. Damit ist der Verband Marktführer für die Weine des französischen Südwestens. Solche Größe bedeutet einerseits, dass derselbe Wein bei Plaimont im Verkauf 10 bis 20 verschiedene Ausstattungen und Namen haben kann. Andererseits liegt gerade in der Kooperation die wesentliche Stärke – auch in der historischen Betrachtung: Im Südwesten Frankreichs war die Mischkultur die traditionelle Form der Landwirtschaft und ist auch heute noch weit verbreitet, sogar eher die Regel. Unter anderem Trauben wurden dabei angebaut, doch die Traubenbauern erzeugten selbst keinen Wein, daher war die Genossenschaft ein willkommenes Konzept: ein Zusammenschluss von Spezialisten sowohl für Trauben als auch für Wein.

Teamarbeit für Qualität

Genossenschaft bedeutet dabei nach Aussagen der Winzer Demokratie: Bei Plaimont entscheiden Kellermeister darüber, was mit den Trauben geschieht – das heißt, dass Önologen, die bei der Genossenschaft angestellt sind, den Winzern und somit den Genossenschaftsmitgliedern, also den Eigentümern, ihren eigenen Arbeitgebern, Anweisungen erteilen können. Die Winzer wiederum bilden ihrerseits sogenannte Inspektionskomitees, um die Weinberge auf Einhaltung des jeweiligen Pflichtenhefts zu kontrollieren. Festgelegt werden die Pflichtenhefte von den Weinverbänden der betreffenden Herkunftsbezeichnungen, den „Syndicats“. Diese sind verantwortlich für die quantitativen und qualitativen Vorgaben hinsichtlich des Weinanbaus, der Weinbereitung und des Weinausbaus sowie für die Qualitätskontrolle; damit haben sie eine ähnliche Funktion wie in Spanien der Kontrollrat („Consejo Regulador“) einer Herkunftsbezeichnung (Denominación de Origen – DO).

„Die Menschen der Gascogne sind stolz und authentisch; sie teilen und vermitteln mit Freude das Wesen ihrer Identität. Unsere Saint-Mont-, Madiran- und Pacherenc-Weine zu entdecken, heißt, die Seele der Gascogne zu finden“, formulierte André Dubosc. Bei Plaimont ist in diesem Sinne die Traubenqualität der Maßstab für alles. Die Winzer arbeiten, wie sie sagen, „mit Respekt vor der Traube“ und werden nach der Qualität der Trauben bezahlt. Jeweils am Jahresanfang wird eine Vereinbarung über die zu erbringende Qualität und Menge des Leseguts getroffen. Die Zusammenarbeit zwischen den Winzern und Önologen ist von gegenseitigem Vertrauen geprägt; das gemeinsame Ziel ist es, bestmögliche Weine zu vernünftigen Preisen zu produzieren.

Phoca PDF

„Die Werte der Menschen und des Bodens sind die treibende Kraft, um über uns selbst hinauszuwachsen. Uns liegt die Entwicklung eines einladenden kooperativen Projekts am Herzen, in das sich die Männer und Frauen der Region Tag für Tag einbringen, um die Weine von Plaimont zum Strahlen zu bringen“, erklärt Joël Boueilh, Präsident von Plaimont. Die drei Hauptprinzipien, nach denen „alles, was diese Vereinigung schafft, an die Winzer und ihr lokales Umfeld zurückfließt“, sind Gerechtigkeit (d.h. faire Entlohnung), Teamarbeit (d.h. gemeinsames Wirken „rund um die gemeinsame Wein-Leidenschaft zugunsten einer nachhaltigen und lokalen Entwicklung in Bezug auf Raumplanung, Landschaftspflege und Verbesserung der Lebensqualität in der Region“) sowie gute Arbeit (d.h. „Entwicklung eines Know-hows, das eine lebendige Tradition widerspiegelt und kontinuierlich durch Innovationen bereichert wird, um qualitativ hochwertige und typische Weine zu erzielen“).

Einsatz für Umweltschutz und Nachhaltigkeit

„Große Weine entstehen im Weinberg – rund um unser Know-how, unsere originären Rebsorten und unsere unvergleichlichen Terroirs am Fuße der Pyrenäen“, sagt Olivier Bourdet-Pees, Generaldirektor von Plaimont. Im August dieses Jahres erhielt der Verband für 500 Hektar Weinberge – also knapp zehn Prozent seiner gesamten Rebfläche – die Zertifizierung HVE 3. Die Abkürzung HVE steht für „Haute Valeur Environnementale“ (sinngemäß übersetzt: hohe Umweltverträglichkeit), und diese Zertifizierung verfolgt einen globalen Ansatz für nachhaltige Entwicklung und Umweltschutz im Weinbau.

Biodiversität, Pflanzenschutzstrategie, Düngung und Wasserressourcen-Management sind die vier grundlegenden Säulen, auf denen das HVE-Siegel basiert. So regelt die Zertifizierung beispielsweise den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden im Weinberg sowie die Begrünung zwischen den Rebzeilen. Die Winzer verpflichten sich, die Weinbergsarbeiten nach einem umweltfreundlichen Referenzsystem durchzuführen, also naturschonender zu arbeiten als im konventionellen Weinbau. „Wir wissen, dass ein Wein langfristig kaum Chancen auf dem Markt haben wird, wenn wir nicht in der Lage sind, die Richtigkeit unserer Praktiken nachzuweisen“, argumentiert Olivier Bourdet-Pees.

Gemäß dem genossenschaftlichen Konzept sollen die ersten zertifizierten Winzer nun ihre Kollegen ausbilden, damit künftig jedes Jahr 100 neue Winzer – jeweils zu gleichen Teilen aus den Herkunftsgebieten Saint-Mont, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh und Côtes de Gascogne – das HVE-3-Siegel erhalten. Bis 2025 sollen so mindestens 85 Prozent der Rebfläche von

Phoca PDF

Plaimont HVE-3- oder biozertifiziert sein.

Kulinarische Weinprobe im „Le Prieuré“

Die erste Station im „Plaimont-Universum“ auf unserer Weinreise war die Gemeinde Madiran. Dort befindet sich direkt neben der Kirche aus dem
11. Jahrhundert das ehemalige Kloster. Das penibel restaurierte Gebäude ist heute als „Le Prieuré“ Gemeinschaftseigentum aller Gemeinden der Appellation Madiran und beherbergt zum einen das „Haus des Madiran-Weins“ sowie zum anderen ein Hotel und Restaurant mit moderner und komfortabler Ausstattung.

Auf der Terrasse des Restaurants „Le Terroir“ trafen wir Pascal Savoret, Präsident des Weinverbands Syndicat Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh,
und André Micas, Vizepräsident der Kellerei Cave de Crouseilles. Zu Räucherfisch-Tatar genossen wir als Aperitif einen trockenen Pacherenc du Vic-Bilh und stimmten uns auf das gemeinsame Abendessen ein. Schon bei dieser Gelegenheit hob Pascal Savoret hervor: „Der große Vorteil im Madiran ist: Wir arbeiten alle zusammen – über drei Départements, die gesamte Appellation, sämtliche Wertschöpfungsstufen sowie alle Winzer und Generationen hinweg.“

Zum anschließenden Menü erhielten wir einen ersten Einblick in die vielfältige Weinwelt von Plaimont:

1. **Entenleber-Terrine** mit Floc de Gascogne, Quittenmarmelade, Früchtebrot und karamellisierten Nüssen
2. **Steinköhler** mit Zwiebeln, Favabohnen, Chorizo und Verjus
3. **Kalbsfilet** aus den Pyrenäen mit konfierter Zitrone, Aubergine, Salatherzen und Salbeijus
4. **Chabichou** mit Blattsalaten und eingelegten Früchten
5. **Erdbeeren** mit Hibiskus und Tahiti-Vanille

Zunächst hatte André Micas zwei Weißweine der Marke Vignoble Marie Maria von Cave de Crouseilles mitgebracht:

Phoca PDF

2017 Novel Pacherenc du Vic-Bilh sec: *animierend mit Zitrus-, Kräuter- und Grapefruitaromen sowie frischer Säure*

2015 Lutz Pacherenc du Vic-Bilh moelleux: *Noten von teilweise konfierter Ananas, Bergamotte, Quitte und Quittengelee sowie feine Säure*

Der Weinname „Lutz“ hat dabei nichts mit dem männlichen Vornamen im deutschsprachigen Raum zu tun, sondern bedeutet auf Okzitanisch Licht. Die lokalen Rebsorten und das lokale Terroir seien in dieser Kombination einzigartig, erfuhren wir: einerseits das atlantische, ozeanische Klima, andererseits der Einfluss der Pyrenäen. Aufgrund dieser natürlichen Gegebenheiten sei das HVE-Konzept in der Region relativ einfach umzusetzen und daher zugänglich für die Winzer. Da der Verband so ambitioniert sei, würden die strengen Vorgaben in Selbstregulierung durchgesetzt.

Seit 2001 mache sich der Klimawandel in kleinen Schritten bemerkbar, berichtete Pascal Savoret: Die Lese beginne früher, und die Weine hätten mehr Alkohol. Einer Studie zufolge die müssten die aktuellen Rebsorten der Region schon jetzt eigentlich 100 Kilometer weiter nördlich und 200 Meter höher angebaut werden. Doch es gebe auch positive Entwicklungen: Die Ideen der jungen Generation würden gehört und aufgenommen, und dadurch, dass mehr und mehr Frauen in der Weinbranche tätig seien, werde die Weinstilistik raffinierter und subtiler. Darüber hinaus würden die Pflichtenhefte der Appellationen an die Herausforderungen angepasst – es dürfe mit neuen oder vergessenen Rebsorten experimentiert werden, um deren Chancen angesichts des Klimawandels auszuloten.

Von den folgenden drei Rotweinen stammten die ersten beiden ebenfalls aus der Linie Vignoble Marie Maria, der dritte Rotwein und der weiße Süßwein kamen von anderen Plaimont-Weingütern:

2016 Veine Madiran: *kraftvoll und harmonisch mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen*

2016 Mont Durou Madiran (Tannat von den höchsten Weinbergen der Appellation): *kraftvoll mit Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer und weiteren Gewürzen sowie kühlen mineralischen Noten*

Phoca PDF

2015 Château Arricau-Bordes Madiran: *tief, saftig und ausgewogen mit Aromen von reifen, teilweise angetrockneten Beeren, Kräutern und Tabak sowie kühlen mineralischen Noten*

2015 Saint-Albert Pacherenc du Vic-Bilh Vendange Tardive (80 % Petit Manseng, 20 % Gros Manseng): *Aromen von teilweise eingemachten Pfirsichen, Aprikosen und Ananas, feines Süße-Säure-Spiel, zarte kräuterige Würze und zarter Schmelz*

Meine Top-Favoriten in dieser Probe waren der 2015 Lutz und der 2015 Château Arricau-Bordes, gefolgt von 2017 Novel und 2016 Mont Durou als weiteren Favoriten.

Degustation auf Château de Cassaigne

Am folgenden Tag begrüßten uns Cédric Garzuel, Direktor der Kellerei Cave de Condom, und Olivier Gaillon, Vertriebsleiter von Plaimont für Deutschland, vor dem Schloss von Cassaigne, dem ehemaligen Sitz des Bischofs von Condom aus dem 13. Jahrhundert. Seit dem 19. Jahrhundert wird hier Armagnac gebrannt, die Weinproduktion wurde im Jahr 2000 aufgegeben – doch nur vorübergehend, denn 2003 erwarb Plaimont die 30 Hektar Rebfläche von Château de Cassaigne, um aus dem Lesegut fortan gehobene Gascogne-Weine zu keltern. Fünf Genossenschaftswinzer bepflanzten die Weingärten mit Rebsorten für Côtes de Gascogne IGP, drei bis vier Hektar blieben den Trauben für Armagnac vorbehalten.

Wir besichtigten die Weingärten hinter dem Schloss, in denen der Bodenwiderstand gemessen wird, um die Wasserhaltefähigkeit zu ermitteln. Nach der Lese werden – so Cédric Garzuel – zwischen den Rebzeilen Favabohnen gepflanzt, die dann im Frühjahr als Bodenschutz ausgerollt werden. In der Küche des Schlosses machten wir anschließend Bekanntschaft mit der Rebsorte Manseng Noir, die genetisch mit dem Tannat verwandt ist. Manseng Noir hat eine ähnlich tiefe Farbe, jedoch weniger Alkohol und Tannin, dafür eine noch intensivere Aromatik als Tannat. Als die Priorität im Weinbau im Übergang von den 1960er zu den 1970er Jahren auf viel Ertrag und viel Alkohol lag, drohte die Sorte fast auszusterben. Nur noch wenige Rebstöcke blieben im „Conservatoire“, dem Rebsorten-Reservat von Plaimont, erhalten, das wir am nächsten Tag unserer Reise auch selbst noch kennenlernen sollten. Nach erfolgreichen Versuchen mit Mikrovinifikation wurden 20 Hektar Manseng Noir gepflanzt, seit zwei Jahren sind etwa zwölf Hektar in Produktion. Cédric Garzuel zeigte sich zuversichtlich: Aufgrund seiner Eigenschaften sei Manseng Noir zwar einerseits schwer zu vermarkten, andererseits habe er

Phoca PDF

aber gegenüber Tannat bessere Chancen mit Blick auf den Klimawandel, da seine Weine nicht so alkoholreich ausfielen.

Wir verkosteten vier Weine der Domaine de Cassaigne:

2018 Corolle Rosé Côtes de Gascogne (70 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot): *rund mit Aromen von roten Früchten, zarter Würze und harmonischer Säure*

2017 Moonseng Côtes de Gascogne (30 % Manseng Noir, 70 % Merlot): *kraftvoll, geradlinig und durchaus saftig mit Aromen von dunklen Früchten, feiner Würze, recht feinem Tannin und recht lebendiger Säure*

2018 Le Manseng Noir Côtes de Gascogne: *geradlinig, kühl und saftig mit Aromen von dunklen Kirschen und Beeren, Kräutern, ätherischen Anklängen, feinem Tannin und recht präsenter Säure*

2018 Charmes Colombelle Côtes de Gascogne (Gros Manseng): *ausgewogen mit süßen Aromen von teils eingemachten, teils kandierten gelben und exotischen Früchten sowie animierender Säure*

Da Manseng Noir früher bereits in der Gascogne heimisch war und daher keine „neue“ Sorte darstellt, sondern nun lediglich „reanimiert“ wurde, gilt die Traube als regionstypisch und ist weiterhin für die Herkunftsbezeichnung Côtes de Gascogne IGP zugelassen; der Le Manseng Noir stammt aus der Weinlinie Planète Cépages. Mein Favorit der Probe war indessen der 2018 Charmes Colombelle.

Vergleichsverkostung in der Auberge de Larressingle

Phoca PDF

Zum Abendessen erhielten wir die Gelegenheit, die Weine von Plaimont mit denen zweier anderer Weingüter zu vergleichen. In der „Auberge de Larressingle“ vor den Mauern des namensgebenden mittelalterlichen „Festungsdorfs“ aus dem 13. Jahrhundert, erweiterte sich unsere Runde mit Cédric Garzuel und Olivier Gaillon um Jean-Pierre Drieux, Inhaber des Weinguts Villa Dria, und Thibaut Rotier, Vertriebsleiter der Domaine de Joÿ.

Zum eher rustikalen dreigängigen Menü wurde je ein Wein von Plaimont, Villa Dria und der Domaine de Joÿ eingeschenkt:

2018 Du Neuf en Gascogne Côtes de Gascogne (Colombard), Plaimont: *sehr geradlinig und leicht* (9 Volumenprozent Alkohol, da die Gärung durch Kühlung unterbrochen wurde) *mit zart süßlicher Frucht, Zitrus- und Ananasaromen sowie präsenter Säure*

2018 L’éclat Côtes de Gascogne (Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Sauvignon Blanc), Domaine de Joÿ: *ausgewogen und frisch mit Aromen von gelben Früchten, feiner Kräuterwürze und harmonischer Säure*

2018 Côte Sauvage Côtes de Gascogne (Chardonnay, Gros Manseng), Villa Dria: *frisch und rund mit Aromen von Zitrusfrüchten, Ananas und Äpfeln sowie recht präsenter Säure*

Meine Favoriten dieser Aperitif-Runde waren der 2018 L’éclat von der Domaine de Joÿ und der 2018 Côte Sauvage von Villa Dria.

Phoca PDF

1. Gebackener Saint-Marcelin mit Salat

2018 Envie Côtes de Gascogne (60 % Colombard, 30 % Gros Manseng, 10 % Ugni Blanc), Domaine de Joÿ: *animierend und ausgewogen mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten sowie zarter kräuteriger Würze*

2016 Terre de Feu Côtes de Gascogne (50 % Chardonnay, 50 % Gros Manseng; fast zwei Jahre Hefelager), Villa Dria: *rund, saftig und frisch mit Aromen von Melonen, Äpfeln und Birnen sowie harmonischer Säure*

2018 Domaine de Cassaigne Côtes de Gascogne (60 % Gros Manseng, 40 % Colombard), Plaimont: *recht saftig und rund mit Aromen von Grapefruit und Apfel, feiner kräuteriger Würze sowie gewisser Kraft und Mineralität*

Hier war mein Favorit der Envie 2018 von der Domaine de Joÿ.

2. Rumpsteak mit Kartoffelgratin und Gemüse

2018 L'insolent Côtes de Gascogne (70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Tannat),

Phoca PDF

Domaine de Joÿ: *geradlinig und kraftvoll mit Aromen von Beeren und Gewürzen sowie feinkörnigem Tannin*

2017 Clef du Sol Côtes de Gascogne (Merlot, Cabernet Sauvignon), Villa Dria: *saftig und fein mit Aromen von Beeren und Gewürzen sowie feinem Tannin*

2016 Château de Cassaigne Côtes de Gascogne (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tannat), Plaimont: *ausgewogen und kraftvoll mit Aromen von reifen Beeren, leicht pfeffriger Würze und feinkörnigem Tannin*

Zum Hauptgang gefielen mir wiederum zwei Weine am besten: der 2017 Clef du Sol von Villa Dria und der 2016 Château de Cassaigne von Plaimont.

3. Crème brûlée

2017 Ode à la joie Côtes de Gascogne (75 % Petit Manseng, 25 % Colombard; 25 g/l Restzucker), Domaine de Joÿ: *Aromen von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Ananas, zarte kräuterige Würze und präsente Säure*

2017 Château de Cassaigne La Labyrinthe Côtes de Gascogne (Gros Manseg, 50 g/l Restzucker), Plaimont: *süße Frucht, Aromen von kandierter Ananas und Zitrusfrüchten, leicht ätherische und kräuterige Anklänge und recht präsente Säure*

2018 Lune de Miel Côtes de Gascogne (Petit Manseng, 70 g/l Restzucker), Villa Dria: *Aromen von kandierten gelben Früchten (Aprikose, Ananas), Zitrusnoten, lebendige Säure und Spiel*

Auch zum Dessert hatte ich zwei Favoriten: den 2017 Château de Cassaigne La Labyrinthe von Plaimont und den 2018 Lune de Miel von Villa Dria.

Naturerlebnis im Rebsorten-Museum

Am Tag darauf empfingen uns in Sarragachies Éric Fitan, Präsident des Weinverbands Syndicat Saint-Mont, und Charlotte Grizeaud, die Kommunikationsverantwortliche des Verbands. Direkt neben dem Haus von Isabelle und Jean-Pascal Pédebernade (mit Zugang über deren Veranda) liegt einer der ältesten Weinberge

Phoca PDF

Frankreichs. Seit 1820 befindet er sich im Eigentum der Familie Pédebernade und lieferte die Trauben für deren Hauswein. Seit 2002 ist er ein Reservat für uralte Rebsorten, das Plaimont als Teil der Geschichte und Kultur der Region unterstützt und erhält: das „Conservatoire Ampélographique“.

Bereits in den 1980er Jahren begannen die Winzer der Appellation Saint-Mont damit, alte Weinberge zu schützen, die von der Reblaus-Katastrophe Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts verschont geblieben waren. Die Parzelle im „Lieu-dit Ninan“ der Familie Pédebernade war schon im 18. und 19. Jahrhundert ein bedeutender Weingarten mit einer Fläche von 2.000 Quadratmetern. Da sich hier im Erdzeitalter des Tertiär ein Ozean befand, besteht der Boden vorwiegend aus Sand. Die Reblaus konnte den Rebstöcken in dieser Parzelle daher keinen Schaden zufügen, weil die an den Wurzeln abgelegten Eier bei Regen immer wieder abgewaschen wurden. So finden sich hier heute noch wurzelechte Rebstöcke, die weit über 100 Jahre alt sind; sie allein zu berühren, war ein denkwürdiges Erlebnis.

Das Reservat ist eine Art Natur-Museum und zeigt Weinbau, wie er vor 150 bis 200 Jahren betrieben wurde: Die Rebstöcke wurden sehr hoch erzogen, um die Trauben und Blätter weit vom Boden entfernt zu halten, wo sich die Feuchtigkeit sammelt und daher Krankheiten (Pilze) bilden können. Darüber hinaus wurden jeweils zwei Rebstöcke an einem Pfahl erzogen, um die Ernte auch dann sicherzustellen, wenn bei der Bearbeitung ein Stock verletzt worden sein sollte. Die Stöcke wurden in Form von Quadraten angepflanzt, damit die Rebzeilen mit Pferden oder Kühen in zwei Richtungen bearbeitet werden konnten.

Nachdem vier Wissenschaftler (Genetiker und Ampelographen) den Weingarten untersucht und ein Gutachten erstellt hatten, wurde die Parzelle 2012 als „Monument Historique“ klassifiziert: der erste und einzige Weinberg Frankreichs mit dem Status eines historischen Denkmals. Die Argumentation dahinter klingt schlüssig: Auch wenn ein Weinberg eher der Natur als der Kultur oder Architektur zuzurechnen ist (wie es bei Denkmälern üblicherweise der Fall ist), so ist er doch eindeutig von Menschen geschaffen, weil diese die Reben dort so gepflanzt haben.

Phoca PDF

Im „Conservatoire Ampélographique“ stehen 21 verschiedene Rebsorten – denn auch viele Rebsorten mit unterschiedlicher Krankheitsanfälligkeit und unterschiedlichem Zeitpunkt der Traubenreife halfen früher, die Ernte zu sichern (so erklärt sich auch das Konzept des Gemischten Satzes). 85 Prozent der Sorten sind rot, und vor allem Tannat und Fer Servadou sind stark vertreten. 15 Prozent der Sorten sind weiß – sie wurden bei der Rotweinbereitung zugegeben, um die Bitterstoffe zu reduzieren. Fünf Rebsorten im Weingarten sind bis heute unbekannt und stehen ausschließlich in diesem Reservat; sie tragen den Namen der Eigentümerfamilie mit fortlaufenden Nummern und heißen „Pédebernade 1“ bis „Pédebernade 5“. Von jeder der 21 Sorten werden jeweils 20 Rebstöcke kultiviert und für Versuche der Mikrovinifikation genutzt – wie im Fall des Manseng Noir, der heute als reinsortiger Wein und als Cuvée-Partner auf dem Markt ist.

Isabelle und Jean-Pascal Pédebernade bieten in ihrem Haus auch Gästezimmer an, auf Wunsch sogar mit Abendessen – und das alles zu äußerst zivilen Preisen. Die beiden sind ein sehr freundliches Ehepaar, und ihr „Maison de Ninan“ ist ein echter Geheimtipp mit Familienanschluss, dabei viel Ruhe und weitem Blick über die südfranzösische Landschaft bis zu den Pyrenäen.

Besuch auf Château de Sabazan

Auf Château de Sabazan, einem Schloss aus dem 15. Jahrhundert mit zwölf Hektar Rebfläche, verrieten uns Éric Fitan und Olivier Gallion noch mehr über die Weinbergsarbeit. Bis in die 1970er Jahre wurde auf Château de Sabazan nur Armagnac erzeugt, die Rotweinproduktion begann erst vor etwa einem halben Jahrhundert – damals mit einfacher Guyot-Erziehung und auf hohen Ertrag ausgerichtet. Heute sei der Anspruch ein ganz anderer, betonte Éric Fitan: Qualität statt Quantität. Dafür würde beim Rebschnitt nur noch eine Traube pro Trieb belassen und durch grüne Lese und sorgfältiges Entblättern die Traubenqualität zusätzlich erhöht. Dieser Aufwand bedeute 200 bis 250 Arbeitsstunden pro Hektar allein für die Pflanze – ohne Bodenbearbeitung. Gelesen werden nur die Trauben von mindestens zehn Jahre alten Rebstöcken; für einen Plaimont-Wein mit der Bezeichnung Vieilles Vignes (Alte Reben) müssen die Rebstöcke älter als 60 Jahre sein.

Großes Weinmenü im „Monastère de Saint-Mont“

Phoca PDF

Am Abschlussabend unserer Reise logierten und speisten wir im „Monastère de Saint-Mont“. Der Hügel, auf dem sich die Gemeinde befindet, war schon immer ein religiöser Ort, weshalb er seit Urzeiten den Namen „Heiliger Berg“ trägt. Im 11. Jahrhundert gründeten Adlige und Soldaten, die ihren Besitz verloren hatten, das Kloster von Saint-Mont, um hier eine kirchliche Feudalherrschaft zu errichten. Im Laufe der Zeit wurde es mehrfach zerstört und wiederaufgebaut – das jetzige Gebäude stammt aus dem 18. Jahrhundert und wurde nach der Französischen Revolution innerhalb von drei Jahren errichtet. Vor 20 Jahren wurde es von einem belgischen Investor restauriert und ist nun ein Boutique-Hotel und Gourmet-Restaurant im Besitz von Plaimont.

Neben Jean-Paul und Béatrice Tossens, den engagierten Gastgebern des Hauses (ebenfalls ursprünglich aus Belgien), waren wieder Olivier Gallion von Plaimont, Éric Fitan und Charlotte Grizeaud vom Syndicat Saint-Mont sowie Sébastien Faure, Vizepräsident des Weinverbands und Winzer des Klosters Saint-Mont, dabei. Wein wird in den Parzellen rund um das Kloster bereits seit der Mitte des 11. Jahrhunderts angebaut. Heute sind es sieben Hektar, die von fünf Winzern bewirtschaftet werden. Dabei gibt es eine Besonderheit: Die speziellen Lehmböden auf kalkigem Untergrund quellen bei Regen auf und ziehen sich bei Trockenheit zusammen, so dass Brüche im Boden entstehen.

Phoca PDF

Den Aperitif nahmen wir in der Küche bei Jean-Paul Tossens und seiner Tochter ein, während er vor unseren Augen eine Entenleber-Terrine zubereitete. Ausgeschenkt wurden zwei Weißweine – wie alle begleitenden Gewächse des Abends von Plaimont:

2017 Les Vignes Retrouvés Saint-Mont (Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac): *schlank mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und etwas Kräutern sowie präsenter Säure*

2014 Le Faîte Saint-Mont (Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac, Petit Manseng): *kraftvoll mit Aromen von reifen gelben Früchten, Kräutern und Gewürzen, leicht röstigen Anklängen, präsenter Säure und zartem Schmelz; mit Luft schmelziger und runder mit Noten von Nüssen und Marzipan sowie mineralischen Tönen*

Der Le Faîte ist ein ganz außergewöhnlicher und faszinierender Wein: eine Cuvée aus den besten Fässern, assembliert von einer Jury aus Sommeliers und anderen Kulinarik-Experten. Die Flasche trägt eine Holztafel statt eines Etiketts, was historisch bedingt ist: Früher gab es in der Region keine unterirdischen Keller. Um die Weine zu lagern, grub man die Flaschen etwa 30 Zentimeter tief in den Boden ein. Damit während der Reife die Papieretiketten nicht verrotteten, bekamen die Flaschen stattdessen Holztafeln umgehängt. Zum ersten Gang des Menüs gab es noch einen Nachfolger:

Phoca PDF

1. Ceviche von Hummer auf Foie-Gras-Espuma

2016 Le Faîte Saint-Mont: *frisch und kraftvoll mit Aromen von Kräutern, Äpfeln, Birnen und etwas Quitten, nussiger und leicht karamelliger Würze, präsenter Säure, mineralischen Tönen und zartem Schmelz; mit Luft runder und saftiger*

Zum zweiten Gang kam ein Wein von uralten Reben ins Glas, der seinen Namen der Tatsache verdankt, dass die Hänge, auf denen die Trauben wachsen, im Halbkreis nach Norden ausgerichtet sind:

2. Fregola Sarda mit Gambas und Favabohnen

2016 Cirque Nord Grande Cuvée Saint-Mont (Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng): *saftig und nachhaltig mit Aromen von gelben Früchten und Kräutern, leicht röstigen Anklängen (von Holz und Hefe), animierender Säure, mineralischen Tönen, Schmelz und gewisser Kraft*

3. Suprême de Canard mit Salzkarotten, wildem Spargel, Kartoffeln und Orangenjus

Phoca PDF

2014 Les Vieilles Vignes Saint-Mont (Tannat, Pinenc, Cabernet): *geschliffen, dicht und saftig mit Aromen von Gewürzen und dunklen Früchten sowie feinkörnigem Tannin*

2014 Le Faîte Rouge Saint-Mont (Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon – vier Stunden karaffiert): *gut gereift, elegant, kraftvoll und nachhaltig mit Aromen von Kräutern, Gewürzen und dunklen Früchten, leicht ätherischen Anklängen, geschmeidigem Tannin und lebendiger Säure*

2014 Monastère de Saint-Mont (Tannat, Pinenc, Cabernet): *kraftvoll, dicht, animierend, geschliffen und dabei recht gehaltvoll mit Aromen von dunklen Beeren, Leder und Blüten, feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und mineralischen Tönen*

2016 Monastère de Saint-Mont (Tannat, Pinenc, Cabernet): *kühl, geschliffen und ausgewogen, dabei kraftvoll und nachhaltig mit Aromen von Kräutern, roten und schwarzen Beeren und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und mineralischen Tönen*

4. Texture de Chocolat mit Karamell, Vanilleeis und Himbeeren

2015 Château Arricau-Bordes Pacherenc du Vic-Bilh moelleux: *süßliche Frucht von eingelegten Ananas und Pfirsichen sowie teils angetrockneten, teils eingemachten Aprikosen, zarte kräuterige Noten, lebendige, feine Säure und Schmelz*

Phoca PDF

2016 Château de Sabazan Saint-Mont (Tannat, Pinenc, Cabernet): *dicht, kraftvoll und kühl mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern, feinsandigem Tannin, lebendiger Säure und mineralischen Tönen*

Nach dem Dessert folgten noch zwei weitere außergewöhnliche Gewächse:

1998 Château de Sabazan Saint-Mont: *in der Nase leicht offen, doch dann vollmundig, elegant und nachhaltig mit Aromen von Blüten, Blaubeeren, Zimt und Gewürzen, Anklängen an Leder und Laub, feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und mineralischen Tönen*

2015 La Madeleine de Saint-Mont (Tannat von über 110 Jahre alten Reben): *dicht, tief, kraftvoll, nachhaltig, geschliffen und sehr aufgeräumt mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, lebendiger Säure und mineralischen Tönen*

Hingabe und Stolz

Phoca PDF

Dieses Menü und dazu diese Weinbegleitung waren eine kulinarische Sternstunde, an die ich noch lange zurückdenken werde. „Sind Sie stolz auf die Weine, die die Genossenschaft produziert?“, fragte während des Abendessens eine Journalistenkollegin die Winzer. Die Antwort kam ebenso prompt wie eindeutig: „Es sind unsere!“

In der Tat: Auf solche Weine kann man stolz sein. Das Preis-Genuss-Versprechen wird bei Plaimont auf jeder Qualitätsstufe eingelöst, und das ist wirklich bemerkenswert. Die Hingabe und Sorgfalt der Winzer, die Begeisterung für das Miteinander und das Engagement für Qualität, Tradition, Geschichte und Natur sind überzeugend. Ja, die Begegnungen mit den Menschen und Weinen von Plaimont auf dieser Reise haben mich bereichert, und dafür bin ich allen, die daran mitgewirkt haben, sehr dankbar. Und wann immer ich jetzt das Plaimont-Logo auf einer Flasche sehe, werde ich ihrem Inhalt sehr aufgeschlossen gegenüberstehen. Denn ich habe erlebt, welche einzigartigen, beeindruckenden Gewächse in dieser Winzergemeinschaft entstehen können.

Phoca PDF