



©Domaine du Chêne Rouvière

Im Zeichen der Eiche

Auf der internationalen Weinfachmesse ProWein in Düsseldorf war ich mit einer Freundin und Kollegin verabredet. Sie schlug als Treffpunkt den Stand der Domaine du Chêne ([Link](#)) von der nördlichen Rhône vor. Das Weingut kannte ich bis dato noch nicht und wusste daher nicht, worauf ich mich einliess. Doch als leidenschaftlicher Frankreich- und Rhônewein-Freund war ich spontan zuversichtlich – und was mich dort erwartete, waren die beeindruckendsten Weine aus Saint-Joseph und Condrieu, die ich bis dahin je verkostet hatte.

Eine starke Familie

Die Domaine du Chêne ist ein Familienbetrieb, gegründet 1985 von Marc und Dominique Rouvière. Sowohl dem Namen des Weinguts als auch dem der Familie liegt die Eiche zugrunde: Auf Französisch heisst der Baum „chêne“, und besieht man sich das italienische Wort für Eichenholz, „rovere“ (abgeleitet von „Quercus robur“, der lateinischen Bezeichnung der Stieleiche), so wird der Ursprung des Familiennamens deutlich. So ist es doppelt logisch, dass ein stolzer Eichenbaum die Etiketten der Weinflaschen ziert.



Bereits in der keltischen Mythologie war die Eiche ein Symbol für Robustheit, Mut und Stärke – und diese Eigenschaften standen auch am Anfang der Weingutsgeschichte: Nach dem Abschluss der Weinbauschule im burgundischen Davayé suchte Marc Rouvière ein Weingut mit Rebflächen, um sich selbstständig zu machen. Durch seinen Onkel und die Fügung glücklicher Umstände gelangte er an ein altes Landgut und einige Hektar Weinberge in Chavanay, etwa 50 Kilometer südlich von Lyon. Seine Frau Dominique gab daraufhin ihre Anstellung bei der Post auf, und gemeinsam bauten die beiden in den folgenden Jahren eigenhändig die Domaine du Chêne auf, benannt nach einer Eiche am Eingang des Anwesens. Die Paralleltät zu ihrem Familiennamen erkannten sie erst viel später – und sind seitdem dem Zufall dankbar, der sie mit diesem Gut und seinem Baumbestand zusammengeführt hat; wenn es denn ein Zufall war...



©Domaine du Chêne Rouvière

1987 und 1989 kamen die beiden Kinder Anaïs und Julien zur Welt, die jeweils Pate für einen Wein stehen: Tochter Anaïs für einen roten Saint-Joseph und Sohn Julien für eine Condrieu-Spätlese. Seit 2012 wirken beide im Weingut mit, nachdem sie Weinbau studiert und Auslandserfahrungen in Übersee gesammelt haben, und nicht nur die Weinleidenschaft, sondern auch die „eichenhafte“ Willensstärke haben sie von ihren Eltern geerbt. Die Domaine bewirtschaftet inzwischen 24 Hektar Rebfläche und produziert Weiss-, Rosé- und Rotweine der Appellationen Saint-Joseph, Condrieu und Collines Rhôdaniennes sowie Schaumweine und Brände.

Saint-Joseph AOP

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (Appellation d'Origine Protégée – AOP) Saint-Joseph ([Link](#)) ist als Cru klassifiziert und darf als solcher den Herkunftsnamen ohne den Zusatz „Côtes du Rhône“ führen. Das Gebiet erstreckt sich rund 50 Kilometer entlang des rechten Ufers der Rhône zwischen den Appellationen Condrieu und Côte-Rôtie im Norden sowie Cornas und Saint-Péray im Süden. Insgesamt 26 Gemeinden haben für Saint-Joseph zugelassene Weinberge: 23 im Département Ardèche und drei im Département Loire. Die nördlichste dieser Gemeinden ist Chavanay – wo die Domaine du Chêne beheimatet ist –, die südlichste Guilherand-Granges. Die Rebfläche von Saint-Joseph umfasst rund 1.330 Hektar.

In der Gegend gab es bereits zu griechischer und römischer Zeit Weinbau, im 17. Jahrhundert gaben dort ansässige Jesuitenmönche dem Gebiet seinen heutigen Namen; den Herkunftsschutz erhielt es 1956. Das Klima vereint kontinentale Einflüsse aus dem Burgund mit mediterranen Einflüssen, die von der Rhône-Mündung flussaufwärts reichen. Die Sommer sind warm und trocken, oft wirken aus dem Norden kühle Winde ein. Aufgrund der Länge des Anbaugebiets spielt jedoch das Mikroklima in den einzelnen Weinbergen eine grosse Rolle. Diese liegen an steilen Hängen meist in Form von Terrassen, wobei sich die besten Lagen in Süd-Südost-Ausrichtung befinden. Der Boden besteht hauptsächlich aus Granit; im nördlichen Teil der Appellation herrscht er zusammen mit weniger hartem Gneis vor, der südliche Teil ist von Mergel sowie kargem, eher saurem Granit geprägt.

Die Gewächse mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Saint-Joseph sind zu 87 Prozent rot. Massgeblich für diese Rotweine ist die Rebsorte Syrah – entweder reinsortig oder zu maximal zehn Prozent mit den weissen Sorten Roussanne und/oder Marsanne versetzt. Syrah steht für kraftvolle Weine mit Aromen von dunklen Früchten und einer leicht pfeffrigen Würze. In der Appellation Saint-Joseph entwickeln sie eine besondere Finesse und geniessen daher weltweit höchstes Renommee. Für die Weissweine sind Marsanne und Roussanne zugelassen, die sich als Cuvée-Partner vortrefflich ergänzen: Marsanne mit feinen Noten von Aprikosen und Weissdorn, Roussanne mit blumiger und zart nussiger Aromatik.



©Vins-Rhône



©AOC Saint-Joseph

Condrieu AOP

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) Condrieu ([Link](#)) ist ebenfalls als Cru klassifiziert und liegt zwischen den Appellationen Côte-Rôtie im Norden und Saint-Joseph im Süden. Namensgebend ist die Gemeinde Condrieu, etwa elf Kilometer südwestlich der Stadt Vienne gelegen, in deren Umkreis insgesamt sieben Gemeinden in den drei Départements Rhône, Loire und Ardèche, die hier aneinandergrenzen, zum Anbaugebiet gehören: neben Condrieu selbst Saint-Michel-sur-Rhône, Vérin, Chavanay, Saint-Pierre-de-Bœuf, Malleval und Limony.

Die Rebfläche von rund 200 Hektar ist ausschließlich mit Viognier bestockt. Diese alte, autochthone weiße Rebsorte wurde in dieser Gegend bereits zu griechischer Zeit kultiviert, doch Mitte des 20. Jahrhunderts waren nach der Reblauskatastrophe und zwei Weltkriegen nur noch etwa zehn Hektar Weinberge in drei Gemeinden im Ertrag. Herkunftsschutz erhielt das Gebiet bereits 1940, und in den 1980er Jahren erwachte die Weinkultur in Condrieu zu neuem Leben. Seit drei Jahrzehnten steht die reine Weisswein-Appellation nun für herausragende Gewächse und einige der besten Viogniers der Welt.



©unbekannt

Das Klima des Anbaugebiets ist kontinental geprägt, wobei sich ein leichter mediterraner Einfluss bemerkbar macht. Die Weinberge zählen zu den steilsten in Europa und sind terrassenförmig angelegt. Die Bodenstruktur ist heterogen: Flachere Schwemmland-Terrassen des Flusses treffen auf massive Steilhänge aus Granit mit Toneinlagerungen. Niedrige Steinmauern, „chayées“ genannt, schützen vor der Erosion der lockeren Bodenbestandteile. Da die Weinberge nach Süden ausgerichtet sind und zusätzlich das Gestein die Sonnenwärme speichert, sind die Temperaturen im Sommer sehr hoch.

Viognier bringt ausdrucksstarke Weissweine hervor, die sich durch Aromen von Blüten (Veilchen) und gelben Früchten (Pflirsich, Aprikose, Mango) bis hin zu Anklängen an Tabak, Lebkuchen oder Moschus auszeichnen und sowohl Schmelz als auch Saftigkeit bieten.



Condrieu

©[Wikipedia](#)

Collines Rhodaniennes IGP

Die geschützte geografische Angabe (Indication Géographique Protégée – IGP) Collines Rhodaniennes umfasst rund 300 Hektar Rebfläche zwischen Lyon im Norden und Montélimar im Süden. Insgesamt dürfen 298 Gemeinden aus fünf Départements Weiss-, Rosé- und Rotweine mit dieser Herkunftsbezeichnung erzeugen: 96 Gemeinden im Département Ardèche, 123 im Département Drôme, 40 im Département Isère, 22 im Département Loire und 17 im Département Rhône.

Das Klima ist gemässigt und sowohl kontinentalen als auch mediterranen Einflüssen unterworfen. Die Böden bestehen vorwiegend aus Granit, Gneis, Quartz und Glimmer sowie Kalk- und Sandstein. Zu knapp zwei Dritteln wird Rotwein produziert, zu einem Viertel Weisswein und zu zehn Prozent Rosé. Die wichtigsten roten Trauben sind Syrah, Merlot, Gamay und Pinot Noir, die wichtigsten weissen Sorten Viognier, Marsanne, Roussanne, Chardonnay, Aligoté und Jacquère.

Die Verkostung

Bei unserem Besuch auf der ProWein liess die äusserst sympathische Dominique Rouvière uns nicht nur die aktuellen Jahrgänge, sondern auch einige gereifte Rotweine probieren und nahm sich viel Zeit für die Verkostung und das Gespräch mit uns. Hier die Gewächse in der Reihenfolge der Verkostung; da man auf einer Messe allerdings nie so viel Zeit für einen einzelnen Wein hat wie bei einer konzentrierten, allein zu diesem Zweck veranstalteten Probe, sind die Beschreibungen nicht so ausführlich, wie es unter anderen organisatorischen Umständen möglich gewesen wäre.

Die Weine sind ab Hof erhältlich und werden in Deutschland sowie in der Schweiz noch nicht importiert.

Viognier 2018, Collines Rhôdaniennes

Ein reinsortiger Viognier: saftig, fein, sortentypisch und animierend.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein € 15.-

Saint-Joseph Blanc 2018

Je zur Hälfte vereinen sich hier Marsanne und Roussanne zu einer saftigen, animierenden weissen Cuvée mit floralen und mineralischen Noten.

[Ab Hof](#) kostet der Jahrgang 2019 dieses Weins € 21.-

Condrieu 2018

Reinsortiger Viognier von Granitboden, zur Hälfte im Barrique ausgebaut: geschliffen, animierend und nachhaltig mit Mineralität, feiner Würze und Zug.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein € 31.-



Volan Condrieu 2017

Reinsortiger Viognier von Lehm-Kalk-Boden, komplett im Barrique ausgebaut: ein Wein, der sich durch Kraft, Finesse und Eleganz, Würze, Mineralität sowie Schmelz und Länge auszeichnet.

[Ab Hof](#) kostet dieser Wein € 39.50

Syrah 2017, Collines Rhôdaniennes

Ein saftiger und sortentypischer Syrah.

[Ab Hof](#) kostet der Jahrgang 2018 dieses Weins € 9.-

Saint-Joseph 2016

Ein reinsortiger Syrah: kühl, dicht und geschliffen mit mineralischen Noten.

[Ab Hof](#) kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins € 18.-

La Dame 2016, Saint-Joseph

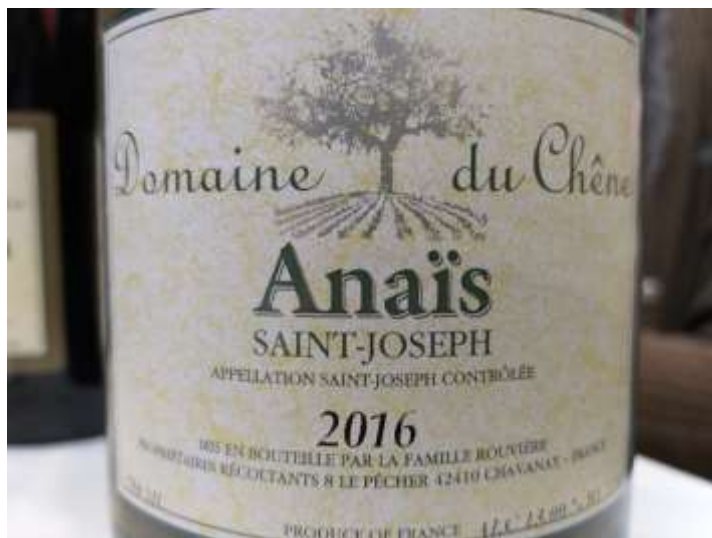
Ein reinsortiger Syrah, im internationalen Stil vinifiziert: vollmundig, saftig und geradlinig mit ausgeprägter Beerenfrucht, Anklängen an Karamell und Nüsse, röstiger Würze, mineralischen Noten, sogar einem Hauch Cola sowie Kraft und langem Nachhall.

[Ab Hof](#) kostet der Jahrgang 2017 dieses Weins € 31.50

Anais Vieilles Vignes 2016, Saint-Joseph

Ein reinsortiger Syrah, der zehn Monate im Holzfass reifte: sehr dicht und straff, kraftvoll, komplex und lang mit Aromen von Tabak, dunklen Beeren und Bitterschokolade sowie mineralischen Noten; noch sehr jung.

[Ab Hof](#) kostet der Jahrgang 2018 dieses Weins € 24.-



Saint-Joseph 2010

Reinsortiger Syrah mit Aromen von Schwarzwälder Kirschtorte und Zigarrentabak; nach zehn Sekunden im Mund packt die Granit-Mineralität zu, der Säurebiss und die Kraft kommen zum Vorschein.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Anais 2009, Saint-Joseph

Dieser reinsortige Syrah ist ausgesprochen fein und geschliffen, geradezu verspielt (mir kam die Analogie zu einem Kleinkind in den Sinn, das auf der Zunge spielt, neugierig überall hinschaut und tanzt) mit Aromen von Sauce Cumberland, Kräutern und Tabak sowie einer Mineralität, die auf Flügeln zu schweben scheint – animierend, differenziert und lang mit einem beeindruckenden Trinkfluss.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.



Saint-Joseph, 2006

Reinsortiger Syrah mit Aromen von Feigen, schwarzen Johannisbeeren, dunklem Tabak und Datteln, rauchigen Noten sowie Kraft, Dichte, kühler Mineralität und Länge – ein erwachsener Wein.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

Autor: Carsten M. Stammen
26. Februar 2020

Lektorat: Jean François Guyard

Unser Mitarbeiter **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschließenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.