Verkostung
Empfehlungen für Champagner und Rotwein Seiten 2 und 4

WELT AM SONNTAG

Gutes aus Kernobst
Cidre und Calvados machen Wein Konkurrenz Seite 3

SONNTAG, 20. NOVEMBER 2016 **SONDERAUSGABE** WEINLAND FRANKREICH BEILAGE

CORBIS DOCUMENTARY/GETTY IMAGES

IN DIESER AUSGABE

ROSÉ-CHAMPAGNER
Wie aus dem Nischenprodukt ein wirtschaftliches Standbein wurde Seite 2

EMPFEHLUNGEN
Gerhard Eichelmann bewertet Rosé-Champagner und nennt Bezugsquellen Seite 2

LIEBLING
Kommt hierzulande ein „roter Franzose" ins Glas, stammt er meist von der Rhone Seite 4

PREIS UND LEISTUNG
André Dominé hat vier Jahrgänge Côtes du Rhône Villages verkostet Seite 4

WINZERINNEN
Einst hatten es Frauen im Weinbau schwer. Heute sind Chefinnen Normalität Seite 5

FÄLSCHERN AUF DER SPUR
Wein-Detektive und ihre verblüffenden Aufklärungsmethoden Seite 6

WEIHNACHTSDUFT
Warum der aromenreiche Muscat Plätzchen und Co. Konkurrenz macht Seite 6

Weitere Infos sowie Beiträge früherer Ausgaben unter:

www.welt.de/weinland-frankreich

Die große **VERFÜHRUNG**

Bei einer kulinarischen Tour de France werden gelbe Weine, rote Kraftbolzen und flüssige Süßigkeiten mit Käsesorten kombiniert, für die das Land berühmt ist

Eine Reise wert ist Arbois immer. Der Ort im Osten Frankreichs, im von romantischen Dörfern und Weinbergen geprägten Departement Jura an der Grenze zur Schweiz, hat authentische Weine, eine pittoresk anmutende Landschaft und eine einfallsreiche Gastronomie zu bieten. Zwar ist es hier zu jeder Jahreszeit wunderschön, doch manch Kenner reist lieber im November oder Dezember an. Und bestellt dann im ersten Haus am Platze das, was Patron und Küchenchef Steven Naessens gern mal anbietet, vielleicht im Anschluss an Wildente mit Maronen und vor dem Schokoladenduo. Als Emulsion von Cancoillotte und Vin Jaune serviert der gebürtige Belgier mit Vorliebe eine außerhalb der Region weitgehend unbekannte Liaison aus der Käse-Rarität Cancoillotte und würzigem gelben Wein.

VON WOLFGANG FASSBENDER

Käse gehört in Frankreich traditionell zum Menü. Gourmands können zwischen mehr als 400 Sorten wählen. Werden Wein und Käse zusammen genossen, können sich die jeweiligen Nuancen der Aromen zu einem herrlichen Geschmackserlebnis verbinden. Darüber hinaus werden hochwertige Käsesorten wie ihre flüssigen Pendants mit dem Qualitätssiegel Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) geadelt.

Arbois und seine weitere Umgebung sind auch jenseits der Cancoillotte Ziele für Entdeckungsfreudige in Sachen Wein und Käse. Schließlich werden aus der Milch der hiesigen Kühe noch andere Klassiker der kühleren Jahreszeit hergestellt. Um die richtigen zu finden, fragt man am besten bei den Experten der Branche nach. „Im Winter sind Vacherin Mont-d'Or und alter Comté von mehr als zwei Jahren generell in Bestform", erläutert Jean-François Antony. Der Käseaffineur, Sohn des legendären Maître Bernard Antony, führt das Familiengeschäft in Vieux-Ferrette im südlichen Elsass, nicht weit von der Franche-Comté entfernt. Entdeckungsfreudige Kunden stehen an den Wochenenden Schlange, die Drei-Sterne-Restaurants buhlen um eine Zusammenstellung der besten Sorten, müssen sich allerdings unterordnen.

Antony verkauft immer nur das, was er gerade für besonders gut erachtet – bei tieferen Außentemperaturen etwa den aus Rohmilch gewonnenen Vacherin Mont-d'Or, der erst ab Mitte August hergestellt wird, sich also im November und Dezember zur vollen Reife entwickelt hat und dann von Kennern sehnsüchtig erwartet wird. Den in Fichtenholzschachteln angebotenen Käse kombinieren viele Sommeliers mit Savagnin aus dem Jura, dem außerhalb Frankreichs kaum bekannten Weißwein aus Savoyen, manchmal auch mit einem ausdrucksstarken Pinot Gris aus dem Elsass, sofern der nicht zu süß ausfällt.

Wintertaugliche Milchprodukte bieten ebenso der Westen, Norden und Süden Frankreichs. Wilde, um diese Zeit fast unberührt wirkende Landschaften lassen sich zwischen Loire und Pyrenäen erkunden. Weil die Touristen um diese Jahreszeit eher zu Hause bleiben, sind Hotelzimmer günstig und Plätze im Restaurant leichter zu bekommen. Man kann sich in aller Ruhe von Käsehändlern und -produzenten informieren lassen, warum manche Sorten um diese Jahreszeit besser nicht gekauft werden sollten und andere ausgerechnet jetzt. Herausragend schmecken Käse in der Adventszeit nämlich, wenn sie aus der wunderbar aromatischen Sommermilch gemacht wurden und ein paar Monate reifen durften. Im tiefsten Winter sollte man also die nur ganz kurz gereiften Sorten meiden: Weil die Tiere bei Schnee und Eis statt frischem, mit Kräutern durchsetztem Gras Heu zu fressen bekommen, ist ihre Milch weniger geschmackvoll. Der junge Ziegenkäse, den man auch im Dezember oder Januar auf den Märkten findet, kann also beileibe nicht mit dem des Sommers und Frühherbstes mithalten – winterliche Käsereisen in der Provence sind folglich nicht allzu ergiebig.

Ein echter Laguiole hingegen ist wie geschaffen, um bei niedrigen Außentemperaturen verzehrt zu werden. Dieser im Aubrac, einer Gegend im Zentralmassiv Frankreichs, produzierte Kuhmilchkäse erreicht im Spätherbst seine Hochform und ist bis weit ins nächste Jahr hinein zu konsumieren – am besten in Begleitung eines Rotweins, der südliche Würze zeigt, aber nicht zu viel Alkohol und nur ja keine aufdringlichen Holznoten mitbringt: Languedoc-Vertreter bieten sich an, auch Rote der südlichen oder nördlichen Rhone. Noch spannender ist hingegen die Verbindung aus Salers, einem Käseklassiker des Departements Cantal, und Champagner, die umso tiefgründiger ausfällt, je länger die Kreationen reifen durften. Der Salers erreicht im Januar und Februar seine Höchstform, ist aber auch schon zu Weihnachten ein Hochgenuss. Für den elsässischen Munster im denkbar besten Zustand ist es dann oft bereits zu spät, diese intensiv duftende Delikatesse sollte man lieber im November und in der ersten Dezemberhälfte zu einem Glas Gewürztraminer mit mehr oder weniger deutlicher Restsüße verzehren. Den Maroilles aus dem französischen Norden hingegen schätzen Experten durchaus auf einer winterlichen Käseplatte, sind sich lediglich unsicher, ob kraftvoller oder würziger Rotwein dazu am besten passt.

Während man Maroilles auch in Deutschland problemlos kaufen kann, muss man sich bei den unbekannteren Käsesorten schon ein bisschen mehr Mühe machen. Wurde Ossau-Iraty ergattert, will dieser authentische Schafskäse aus dem Béarn und dem französischen Baskenland mit Weinen aus der Umgebung kombiniert werden – trockener weißer Pacherenc du Vic-Bilh bietet sich an, roter Irouléguy geht ebenfalls.

Dem Elsässer Affineur Jean-François Antony fällt aber noch eine andere Rarität ein, die im Winter Finesse entwickelt: „der Claousou, ein Schafskäse aus der Lozère". Dass man diesem Weichkäse mit hohem Fettgehalt etwas Adäquates entgegensetzen muss, leuchtet allen ein, die fruchtige Weißweine mit einer merkbaren Säure im Haus haben. Man versuche trockenen Vouvray oder knackigen Elsässer Muscat.

Maître Antony offeriert alle zu den gereiften Fromages passenden Weine gleich neben der Käsetheke. Die Regale platzen fast vor Flaschen, außer Elsässern von Ernest Burn oder Zind-Humbrecht sind auch Schätze anderer Regionen im Angebot. Süßweine à la Sauternes, Monbazillac oder elsässische Gewürztraminer der Spätlesekategorie (Vendange tardive) sind wie gemacht, mit Blauschimmelkäse kombiniert zu werden. Der legendäre Roquefort, ein Fourme d'Ambert oder der ziemlich rare Bleu du Vercors-Sassenage machen sich zum Glück am Jahresende ausgezeichnet.

Man bekäme derlei bläulich gesprenkelte Sorten auch bei Monsieur Naessens in der Maison Jeunet in Arbois. Und man erführe bei dieser Gelegenheit, wo man von der Cancoillotte für zu Hause nachkaufen kann. Die cremige Köstlichkeit muss man schließlich nicht pur essen, man kann sie auch zu gekochten Kartoffeln auftischen oder sie aufs geröstete Sauerteigbrot tröpfeln lassen. Da braucht der Frühling eigentlich gar nicht mehr zu kommen.

ANZEIGE

© Alle Rechte vorbehalten – Axel Springer SE, Berlin – Jede Veröffentlichung und nicht-gewerbliche Nutzung exklusiv über www.axelspringer-syndication.de/lizenzierung WELT AM SONNTAG-2016-11-20-ewsnl-N6 e6957c1b33f6f67f5f6b2e952b6

ROSA Riese

GETTY IMAGES/LAUREN BURKE

Bevor die Champagne als Schaumwein-Heimat Karriere machte, besaßen all ihre Weine einen mehr oder weniger rötlichen Ton. Denn bis weit ins 18. Jahrhundert wuchsen dort nur rote Rebsorten, aus denen man weder tiefdunkle Rote, noch helle Weiße keltern konnte. Dazu reichten weder Klima noch Technik. Den ersten Rosé-Champagner exportierte das Haus Ruinart. Er war mit Holundersirup getönt und ging 1764 nach Deutschland. 1804 entdeckte

VON ANDRÉ DOMINÉ

die legendäre Witwe Clicquot-Ponsardin den Rosé und führte 1818 eine Methode ein, nach der weiß gekelterter Basiswein mit Rotwein gefärbt wird. Diese Assemblage gibt es noch heute, und die Champagne ist die einzige Region in Frankreich, in der man Rosé durch die Mischung von Weiß- und Rotwein herstellen darf.

Obwohl große Champagnerhäuser wie Jacquesson, Moët & Chandon und Billecart-Salmon bereits im 19. Jahrhundert auf den Rosé-Zug aufsprangen, kam der trotzdem nicht richtig auf Touren. „Unser Haus war das erste, das Rosé in den 1950er-Jahren in großer Menge erzeugt und sehr an diesen Weinstil geglaubt hat“, sagt Hervé Danton, Kellermeister bei Lanson in Reims. „Seit damals ist Rosé eine Spezialität des Hauses Gosset“, hebt auch dessen Direktor Odilon de Varine in Épernay hervor. „Unsere Verkäufe lagen immer weit über dem Durchschnitt und stellen heute 13 bis 14 Prozent unseres Absatzes dar.“ Solch ein Rosé-Anteil blieb jedoch lange eine Ausnahme, auch wenn in der Zwischenzeit Dom Pérignon, Dom Ruinart und Bollinger Rosés kreierten.

> Rosé-Champagner ist auch in Deutschland so beliebt wie nie zuvor. Wir haben erfahrene Kellermeister gefragt, warum das so ist

„Als ich Kind war, war der Rosé der ‚petit vin‘, der kleine Wein, den man trank, um sich zu erfrischen“, erinnert sich Cyril Brun, Chef von Charles Heidsieck. „Heute haben wir große Rosés, und das Image hat sich sehr geändert. Aber das hat 30 bis 40 Jahre gedauert.“ Vor 20 Jahren wurden 95 Millionen Flaschen Champagner exportiert, davon waren 2,72 Prozent Rosés. Der Durchbruch kam 2006, als von fast 141 Millionen Flaschen mehr als sieben Prozent Rosés waren. Seither sind Anteil und Menge der Rosés stetig gestiegen. Ihren bisherigen Rekord erreichten sie im letzten Jahr mit 14,2 Millionen Flaschen, was 9,48 Prozent des Exports entsprach.

War der Rosé früher ein Nebenprodukt, ist er für die meisten Häuser heute neben dem Brut ohne Jahrgang einer der wirtschaftlich wichtigsten Weine. Entsprechend viel Aufmerksamkeit widmet man seiner Erzeugung. Hatte schon Clicquot-Ponsardin den „Rosé d’assemblage“ eingeführt, kam später der „Rosé de saignée“ hinzu. Bei dieser Methode lässt man den anfangs farblosen Most der gemahlenen Trauben für einige Stunden in Kontakt mit den Schalen, damit er etwas Farbe annimmt. Dann sticht man ihn ab und lässt ihn wie einen Weißwein vergären. „Unseren Les Rougesmonts, einen reinen Pinot Noir, stellen wir als Rosé de Saignée her“, erklärt Charles Fournay von Veuve Fournay in Vertus, „Die Trauben kommen ausschließlich aus der Lage dieses Namens, und wir wollen so einen Ausdruck ihres Terroirs einfangen. Deshalb die Saignée-Methode.“

„Bei Pommery ist der Rosé der Cousin des Brut Royal“, erklärt Kellermeister Thierry Gasco. „Von dem nehme ich die Basis und füge ihr einen kleinen Anteil Rotwein zu. Wir wollen die Delikatesse unserer Weine bereits durch die blasse rosa Farbe vermitteln.“ Bei Nicolas Feuillatte – einer Vereinigung von 82 Genossenschaften mit über 5000 Winzern und 2250 Hektar Rebfläche – hat man schon seit der Gründung 1972 auf Rosé gesetzt. „Für mich muss er allerdings ein wirklich ganz anderer Wein sein als der Brut ohne Jahrgang“, betont Kellermeister David Hénault. „Nach der Assemblage-Methode verwenden wir 18 bis 20 Prozent Rotwein, was für die Champagne ein extrem hoher Anteil ist.“ So gelingt ihm ein außergewöhnlich fruchtiger Rosé, während die im Holzfass ausgebaute Cuvée 225 und der Palmes d’Or Brut Rosé als charaktervolle Essensbegleiter bestimmt sind.

Der Herkunft der Rotweine schenken die Champagnerhäuser viel Beachtung. So schätzt man insbesondere Trauben aus den Grands Crus der Montagne de Reims, insbesondere aus Bouzy, oder aus dem Süden der Region, aus dem Aube, wo Les Riceys für die Qualität seines Pinot Noir berühmt ist. Nicht weniger wichtig ist dann aber die Weinbereitung. „Für den Rosé suchen wir das Fruchtige und eine gewisse Konzentration, aber ohne das Vegetabile und ohne Tannine“, erklärt Pierre Casenave, Rotwein-Experte im Hause Veuve Clicquot. „Es ist wichtig, dass die Weine eine gewisse Frische haben. Wir mischen mit zwölf Prozent Rotwein. Der große Vorteil der Assemblage besteht darin, mit den Prozentanteilen spielen zu können, um Ausgewogenheit zu erreichen.“ Einige Häuser kombinieren die beiden Methoden, um größere Komplexität zu erzielen. So verwendet Champagne Philipponnat sowohl Weißwein wie konzentrierten Roten und Rosé de Saignée für die Assemblagen. „Ein wahrer Rosé mit Charakter ist eben nicht nur ein Weißer, der rosa ist“, sagt Direktor Charles Philipponnat.

Cyril Brun hält ihn gar für ein Chamäleon. „Er hat einen vielseitigen Charakter und passt sich an fast jedes Essen an, egal ob Fisch, Fleisch oder Käse. “

ANZEIGE

Gerhard Eichelmann empfiehlt Rosé-Champagner

Fast alle Champagner-Häuser greifen für Rosé auf die Methode der Assemblage zurück. Dabei wird dem weißen, meist aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay gekelterten Basiswein 5 bis 20 Prozent Rotwein zugesetzt. Dann wird der Rosé für die Flaschengärung abgefüllt. Der Rotwein ist meist ein Pinot Noir von alten Reben und aus besten Lagen. Dies führt oft zu fruchtbetonten, farbstarken Champagnern, in denen der Rotwein-Anteil dominiert. Wird der Rotwein-Anteil niedrig, bei fünf bis sieben Prozent, gehalten, entsteht ein eleganter Champagner.

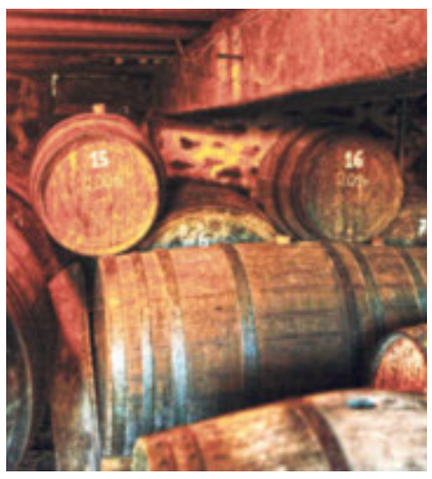
Immer populärer werden die Rosé de Saignée, für die man rote Trauben kurze Zeit auf der Maische stehen lässt, sodass ein wenig rote Farbstoffe aus den Schalen extrahiert werden. Ein Rosé de Saignée stammt immer ganz aus einem Jahrgang und eigentlich ganz von roten Trauben, also Pinot Noir oder Meunier. Einige experimentierfreudige Hersteller lassen aber weiße und rote Trauben zusammen auf der Maische stehen oder mixen gar alle Spielarten. Die Tabelle nennt Hersteller, Namen, Preis und Bezugsquelle. Die Wertung folgt dem allgemein üblichen Schema von maximal 100 Punkten.

Name / Erzeuger	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
Laherte Frères Rosé Ultradition Brut	45 % Meunier, 30 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay, dazu 15 % Rotwein (von über 40 Jahre alten Meunier-Reben); feine Würze, rauchige Noten, Frische, komplex, druckvoll, kraftvoll, zupackend, enorm lang, nachhaltig	**93/100**	ca. 35 €	weine-visentin.de; champagne-laherte.com
A.R. Lenoble Rosé Terroirs Brut	88 % Chardonnay aus Chouilly, 12 % Pinot Noir aus Bisseuil, 3 Gramm Dosage; intensive Frucht, rauchige Noten, ganz dezente Reife, rote Früchte, füllig, kraftvoll, geradlinig, gute Struktur, Frische	**91/100**	ca. 37 €	champagne-arlenoble.com
Charles Heidsieck Rosé Réserve Brut	Alle drei Rebsorten zu etwa gleichen Teilen, Rosé d’Assemblage mit 5 bis 6 % Rotwein; feine rauchige Noten, Brioche, faszinierend klar, bei feiner Reife, harmonisch, elegant, komplex, wunderschön lang	**93/100**	ca. 38 €	eggerssohn.com
Veuve Fourny & Fils Rosé Brut Vertus Premier Cru	67 % Chardonnay, 20 % weiß vinifizierter Pinot Noir, 13 % Rouge de Pinot Noir, 6 Gramm Dosage; Frische, intensive Frucht, Herzkirschen, rote Früchte, zupackend, feine Tannine, viel Biss, salzige Noten	**91/100**	ca. 39 €	walkerwein.com
Alfred Gratien Rosé Brut (Classique)	Rosé d’Assemblage, 8 Gramm Dosage; feine rauchige Noten, rote Früchte, komplex, präzise, kraftvoll, zupackend, gute Struktur, Frische, Biss, Länge und Nachhall, mehr Essensbegleiter denn Aperitif	**91/100**	ca. 40 €	henkell-sektkellerei.de
Eric Rodez Rosé Brut Grand Cru	40 % Pinot Noir, 30 % weißgekelterter Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 58 % Reserveweine aus vier Jahrgängen; intensiv, deutliche Reife, harmonisch, elegant, Kontrast von Süße und kräftiger Säure	**91/100**	ca. 42 €	champagne-characters.com
Palmer & Co. Réserve Rosé Brut	Je 40 bis 45 % Pinot Noir und Chardonnay sowie 10 bis 15 % Meunier; feine rauchige Noten, etwas Brioche, dezent Haselnüsse, harmonisch, elegant, feine Frische, rauchige Noten, wunderschön lang	**92/100**	ca. 42 €	zeter-wein.de
Laherte Frères Les Beaudiers Rosé de Saignée Vieilles Vignes de Pinot Meunier Extra-Brut	Rosé de Maceration, Meunier von alten Reben; intensive Frucht, rauchig, Gewürze, rote Früchte, viel Duft, Intensität, füllig, kraftvoll, Substanz, Frische, wenig Dosage, dezent bitter-mineralische Noten	**92/100**	ca. 48 €	champagne-laherte.com
Veuve Fourny & Fils Les Rougesmonts Rosé Extra Brut Vertus Premier Cru	Rosé de Saignée aus Pinot Noir ; intensive Frucht, rote Früchte, kraftvoll, klar, gute Fülle, Substanz, Komplexität und Länge, ganz leicht bitter-mineralische Noten, nachhaltig	**92/100**	ca. 49 €	walkerwein.com
Deutz Brut Rosé	Pinot Noir mit etwas Chardonnay, Rosé d’Assemblage; reife Frucht, rote Früchte, kraftvoll, klar, füllig und fruchtbetont, gute Struktur und Substanz, feine Länge und Biss	**91/100**	ca. 49 €	champagne-deutz.com
Charles Heidsieck Rosé Brut Millésime 2006	63 % Pinot Noir, 37 % Chardonnay, dazu 8 % Rotwein; faszinierende Briochenoten, rauchig, dezente Reife, Haselnüsse, füllig, komplex, harmonisch, elegant, feine Frische und Biss, viel Substanz, enorme Länge	**95/100**	ca. 59 €	eggerssohn.com
Deutz Rosé Brut Millésime 2010	78 % Pinot Noir, 22 % Chardonnay, dazu 9 % Rotwein; herrlich viel Frucht, rauchig, rote Früchte, feine Würze, leichte Schärfe, kraftvoll, präzise und zupackend, gute Struktur, viel Biss, gute Länge	**91/100**	ca. 60 €	champagne-deutz.com
Veuve Clicquot Vintage Rosé Brut 2008	61 % Pinot Noir, 34 % Chardonnay, 5 % Meunier; dezente Reife, intensive Frucht, viel Würze, Himbeeren, füllig, kraftvoll, komplex, viel Frucht, Struktur, Druck, Biss, Frische und Länge, dezente Tannine	**91/100**	ca. 65 €	lvmh.com
Moët & Chandon Rosé Grand Vintage Brut 2008	47 % Pinot Noir (davon 23 % als Rotwein vinifiziert), 33 % Chardonnay und 20 % Meunier, 5 Gramm Dosage; viel Intensität, intensive Frucht, Kraft, Stoff, Tannine, gute Struktur, Substanz, jugendlich, nachhaltig	**92/100**	ca. 65 €	lvmh.com
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	reinsortiger Pinot Noir, zwei bis drei Tage maischevergoren; intensive Frucht, rauchige Noten, feine Würze, füllig, kraftvoll, gute Substanz, Struktur, viel Frucht und auch Eleganz, Biss, dezente Tannine	**91/100**	ca. 69 €	laurent-perrier.de
De Saint Gall Rosé Brut Grand Cru	Rosé de Saignée von Pinot Noir; rauchige Noten, feine Reife, etwas Brioche, feine Frische, gute Komplexität, dezente Tannine, Substanz und Biss, viel Frische noch im Abgang, viel Länge	**91/100**	ca. 70 €	de-saint-gall.com
Egly-Ouriet Rosé Brut Grand Cru	65 % Pinot Noir, 35% Chardonnay, 10 % Rotwein, Basisjahrgang 2010, 52 Monate Hefeausbau, 2 Gramm Dosage; rauchig, würzig, feine Reife, harmonisch, füllig, schön gereift, viel Frische und Länge	**92/100**	ca. 78 €	weine-visentin.de
Jacquesson & Fils Dizy Terres Rouges Extra-Brut Récolte 2009	Pinot Noir, nicht dosiert, letzter Jahrgang als Rosé (zukünftig Blanc de Noir); intensive Frucht, rote Früchte, frisch, zupackend, klar, viel Biss, Druck, Präzision, für Fans dunkelfarbiger, fruchtbetonter Rosés	**91/100**	ca. 90 €	weine-visentin.de
Deutz Amour de Deutz Rosé Brut Millésimé 2006	55 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay (8 % Pinot-Noir-Rotwein); gute Konzentration, dezent rauchige Noten, rote Früchte, feine Würze, füllig, komplex, harmonisch, kraftvoll, lang und nachhaltig	**95/100**	ca. 160 €	champagne-deutz.com
Dom Pérignon Rosé Brut Millésime 2004	je zur Hälfte Chardonnay und Pinot Noir; feine rauchige Noten, reife Frucht, rote Früchte, ein wenig Brioche und Brotkruste, komplex, elegant, herrlich viel Frucht, Substanz, feine Säure und Biss	**94/100**	ca. 270 €	lvmh.com
Krug Brut Rosé	Basisjahrgang 2007, 47 % Pinot Noir, 37 % Chardonnay, 16 % Meunier, die ältesten Reserveweine stammen aus 2000; enorm viel Frucht, intensiv rote Früchte, kraftvoll, fruchtdominiert, viel Säure, Biss, Tannine	**93/100**	ca. 300 €	lvmh.com

Verkostung: Gerhard Eichelmann

© Alle Rechte vorbehalten - Axel Springer AG, Berlin - Jede Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.axelspringer-syndication.de/lizenzierung WELT AM SONNTAG-2016-11-20-weno1-48 e6987c13b2308d1f67f5f6b2e9512e8

Frisch gefischte Jacobsmuscheln auf dem Markt von Port-en-Bessin (o.). In Eichen- und Kastanienfässern reift und färbt sich der Calvados (u.). Rechts der pittoreske Hafen von Honfleur



MATTHIAS STELZIG (3)

Vergorene Mostäpfel
Der Apfelanbau und die Bereitung von Cidre und Calvados gehen zurück bis in die Zeit Karls des Großen. Die erste Brennkonzession für „Eau de Vie du Sydre" (Cidrebrand) datiert auf 1553. Die Französische Revolution erlaubte später jedem Obstbauern, eine bestimmte Menge Schnaps zu brennen und dieses Recht zu vererben, der Bestand an Apfelbäumen stieg erheblich.
Im Zweiten Weltkrieg beschlagnahmte die deutsche Besatzung alle französischen Spirituosen mit Ausnahme der geografisch herkunftsgeschützten Sorten Cognac und Armagnac. Doch der französische Landwirtschaftsminister, ein Normanne, erreichte eine Sonderregelung auch für den inzwischen Calvados genannten Apfelbrand. Seither wird seine Herkunft und Qualität staatlich überwacht und garantiert mit dem AOC-Schutzsiegel. Im Zuge seiner wachsenden industriellen Produktion verbreitete sich Calvados auch mehr und mehr in Deutschland. Heute ist die Bundesrepublik einer der Hauptimporteure der normannischen Spezialität aus dem gleichnamigen Departement.

Das **HOHE C** der Normandie

Im Norden Frankreichs wachsen keine Reben, sondern Apfelbäume. Aus ihren Früchten wird Cidre und Calvados gemacht – auch für Weinliebhaber eine mehr als große Versuchung

VON MATTHIAS STELZIG

Ein dumpfes „Plopp" durchbricht die Stille. Ein Apfel ist zu Boden gefallen. „So muss das sein", grinst Simon Pacory. Er ist Apfelbauer, und für seinen Cidre kommt nur Fallobst infrage. „Jeder Apfel muss absolut vollreif sein, damit er genügend Zucker und Geschmack enthält." Unzählige hängen noch an den Ästen der hohen Bäume, die sich schief und krumm in den hellblauen Himmel recken. Jeder etwas anders. Zehn Millionen soll es in der Normandie davon geben und fast fünfzig verschiedene Arten. Die Zahl ist nicht das Einzige, was in der Atlantik-Region beeindruckt. Hier gibt es die frischsten Jakobsmuscheln und einen Apfelschnaps, der in Jahrzehnten immer besser wird. Man isst Austern auf dem Trottoir, und voller Stolz servieren Sterneköche Butterbrote.

Manch hochgewachsener Obstbaum von Simon Pacory ist über 200 Jahre alt. „Hundert Jahre brauchen sie allein, um gute Früchte zu liefern", erklärt der Apfelweinwinzer. Seine blauen Augen blitzen, und die blonden Haare flattern, wenn er den Kopf zur Seite wirft. Hundertjährige Voraussicht traut man dem Mittzwanziger kaum zu. Aber Langfristigkeit ist eine weitere normannische Tradition. Schon im 12. Jahrhundert wurde zwischen den heutigen Departements Manche und Seine-Maritime Obstwein gekeltert.

Bei Pacory entpuppt sich das Geschäft rund um den Cidre als ähnlich komplex wie der Weinbau. „Jeder einzelne Apfel", doziert er, wirft ein kleines braunes Modell in die Luft und fängt es wieder auf, „wird per Hand vom Boden aufgelesen." Die sensiblen Früchte werden in Holzkisten gebettet und anschließend möglichst schonend gepresst. Bei der Gärung entsteht längst nicht so viel Alkohol wie beim Wein aus Trauben. Doch auch im Winter sind die Apfelhefen aktiv. Wenn es zu warm wird, kann die Kohlensäure die Flaschen zum Explodieren bringen.

Je nach Herkunftsregion enthält Cidre auch einen Teil Birnen. Seine weniger bekannte, aber köstliche Variante ist Poiré, der ganz aus Birnen gemacht wird. Wie Champagner lässt Pacory ihn ein zweites Mal in der Flasche gären und bekommt so feine Aromen und noch feinere Kohlensäure. Der Tropfen schmeckt elegant-saftig nach Frucht. „Und passt prima zu Camembert", schwärmt der Obstweinbauer und deutet mit dem Daumen auf die bulligen, weißbraun gefleckten Kühe, die auf seinen Wiesen grasen. Ihre Milch, besonders fett- und proteinreich, wird in einer der vielen Käsereien nicht nur zu Camembert verarbeitet. Neben Käsesorten wie Livarot und Neufchâtel sind sogar die rahmig-cremigen Karamellbonbons aus Isigny, wo schon seit 500 Jahren Butter und Sahne bester Qualität entstehen, ein geschütztes Kulturgut. Ähnlich lange existiert die Ferme Saint Siméon im malerischen Honfleur. Seit dem 17. Jahrhundert steigen hier Reisende ab. Heute beherbergt das historische Schieferhaus eines der besten Restaurants der Normandie. Bevor Ober in schwarzen Anzügen schwungvoll Kreationen wie Foie-gras-Pralinen und Jakobsmuscheln in Calvados-Jus auf dem Tisch platzieren, serviert Küchenchef Mickael Lelièvre Brot mit Butter. Ein Amuse-Gueule, über das sich bis heute noch niemand beschwert hat. Es ist, als würde sein Geschmack den salzigen, mildfeuchten Atlantikwind einfangen, der über die Weiden fegt, das Gras saftig und letztendlich die Butter so würzig macht.

> DIE BÄUME BRAUCHEN ALLEIN HUNDERT JAHRE, UM GUTE FRÜCHTE ZU LIEFERN
>
> **SIMON PACORY,**
> Bauer und Apfelweinwinzer

Im von bröckelnden Steinhäusern und gotischen Kirchen durchzogenen Hinterland trifft man unweigerlich auf Überreste des D-Day. Wenn nachmittags das Trompetensignal des Zapfenstreichs über die vielen Tausend weißen Grabkreuze der Soldatenfriedhöfe von Colleville, La Cambe oder Bayeux weht, ist Weltkriegsgeschichte plötzlich sehr nah. Im Sand von Omaha Beach rosten Reste der mobilen Landungsbrücken der Alliierten vor sich hin und erinnern an die vielen Tausend Soldaten, die ihr Leben im Kampf gegen Nazi-Deutschland und für die Freiheit verloren.

Noch heute ziehen die Fischer im nahen Hafenstädtchen Port-en-Bessin manchmal Treibminen an Bord. Doch meist besteht ihr Fang aus Jakobsmuscheln, Austern, Krevetten und Garnelen, die vor der Küste im kühlen Wasser unter perfekten Bedingungen zu Leckerbissen heranwachsen. Die Schiffe sind klein, bleiben nur kurz auf See und landen ihre Ware frisch an. Kurz vor Mittag sitzen die ersten Fischer schon beim Bier in der Kneipe.

Ein ehemals eher mondänes Idyll ist der einstige Fischerort Trouville in Richtung Le Havre im Zentrum der normannischen Küste. Seit dem 19. Jahrhundert entdeckten ihn immer mehr Pariser als Wochenendausflugsziel. Den Ruf des Seebads prägte nicht zuletzt die Crème de la Crème der Pariser Literaten- und Künstlerszene von Marcel Proust bis Marguerite Duras, von Eugène Boudin bis Claude Monet. „Die Maler fanden in dem übernatürlichen Licht von Trouville die Inspiration zum Impressionismus", erklärt Sophie Millet Daure. Sie arbeitet für das örtliche Tourismus-Büro und kann zu jedem der alten Häuser eine Anekdote erzählen. Die wohlhabenden Wochenendgäste versuchten offenbar, einander architektonisch zu übertrumpfen. Baute der eine ein Haus im Stil chinesischer Pagoden, eiferte der Nachbar ihm mit einer gotischen Kathedrale nach.

Heute blättert manche Fassade etwas, aber der alte Charme ist lebendig. Und wie damals lassen sich Gäste Köstlichkeiten aus dem Meer gleich am Hafen schmecken. Büromenschen stehen neben entspannten Rentnern an den hohen Tischen auf dem Bürgersteig, essen „soup de poisson" und Meeresfrüchte bei einem Glas Champagner. Und wenn man Zeit hat – und die nimmt sich der Normanne –, gibt es zwischendurch ein „trou normand", ein „normannisches Loch". Der Begriff steht für den Apfelbrand Calvados, neuerdings auch für ein Calvados-Sorbet, das in der Menüfolge vor dem Hauptgang den Appetit anregen soll.

Calvados hat eine ähnlich lange Tradition wie sein moussierender kleiner Bruder Cidre, aus dem er destilliert wird, und schmeckt auch nach 20 Jahren Alterung klar und fruchtig – mit feinen Noten von Eukalyptus, Kardamom, Minze, Ingwer und Orangenschale. Auf dem Weg vom simplen Obst zum edlen Brand fallen die Äpfel der Normandie eben manchmal weit vom Stamm.

■ Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt von Atout France.
Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.axelspringer.de/unabhaengigkeit

ANZEIGE

ANZEIGE

IMPRESSUM
Eine Veröffentlichung der Redaktion Sonderthemen für „Welt am Sonntag"

Redaktion Sonderthemen Leitung: Astrid Gmeinski-Walter | **Redaktion:** Michael Volber, Matthias Billand | **Produktion und Gestaltung:** Elke Kaufmann
Gesamtanzeigenleitung: Silvana Kara | **Nationale Vermarktung:** Alexander Kühl alexander.kuehl@axelspringer.de; Philipp Stöhr philipp.stoehr@axelspringer.de

Deutschlands **LIEBLING**

Kommt hierzulande ein „roter Franzose" ins Glas, stammt er meist von der Rhone. Die Winzer dort keltern besonders ausgewogene, geradlinige Weine

VON ANDRÉ DOMINÉ

„Unser Ziel ist, Weine zu machen, die jung angenehm zu trinken sind, die man aber auch ein paar Jahre altern lassen kann", sagt Winzer Laurent Daniel vom Weingut La Bastide Saint-Vincent in fließendem Deutsch. Er weiß genau, was der Rotweinmarkt derzeit schätzt. Jahrelang hat Daniel im internationalen Weinhandel gearbeitet, bevor er in siebter Generation das Familiengut bei Violès im Departement Vaucluse übernahm. Berühmt für volle Frucht und schöne Rundheit in der Jugend, aber auch gutes Alterungspotenzial sind besonders seine Trauben vom „Plan de Dieu". Diese steinige Ebene war im Mittelalter ein ausgedehnter Wald, in dem sich viele Wegelagerer versteckten. Wer den „Gottesacker" wohlbehalten durchqueren wollte, vertraute seine Seele der Legende nach zuvor am besten dem Herrn an. Heute setzen Laurent Daniel und seine Winzernachbarn, etwa Jean-Claude Lambert von der Domaine des Pasquiers in Sablet, die hier über 1500 Hektar Rebparzellen bewirtschaften, voll auf die Güte jener früh reifenden Trauben, aus denen sie einen der besten Côtes du Rhône Villages überhaupt keltern.

Das Rhonetal ist nach Bordeaux der größte französische Lieferant herkunftsgeschützter, sogenannter AOP-Weine. In Deutschland zählt der Côtes du Rhône mit in den letzten zehn Jahren quasi konstant wachsenden Absatzzahlen mittlerweile zu den beliebtesten Rotweinen überhaupt. Côtes du Rhône stammen aus 171 Weinbaugemeinden und stellen 46 Prozent der gesamten Produktion des Rhonetals. Zunehmende Beachtung finden die als Côtes du Rhône Villages klassifizierten Weine, die ausschließlich aus dem südlichen Teil des Tals kommen. Es handelt sich beinahe ausschließlich um rote Cuvées, die in 95 Gemeinden erzeugt werden dürfen und 13 Prozent der Gesamtproduktion ausmachen. Per Gesetz müssen sie mindestens zur Hälfte aus der Rebsorte Grenache noir bestehen, die sich durch eine reizvolle Kirschfrucht und einen ausgesprochen samtigen Charakter auszeichnet. Ergänzt wird sie meist durch die tiefdunkle, würzige Syrah- und die Mourvèdre-Traube mit ihren feinen, rassigen Tanninen. Die erlaubten Erträge für Village-Weine sind auf 42 Hektoliter pro Hektar begrenzt, das sind acht weniger als beim „einfachen" Côtes du Rhône. Besonders spannende, vollmundige Villages liefern jene 18 Gemeinden, die laut Gesetz ihre Weine zusätzlich mit dem eigenen Ortsnamen bezeichnen dürfen. So wie die Gewächse von Laurent Daniel.

Das Weinbaugebiet der Côtes du Rhône Villages erstreckt sich über die vier Departements Ardèche, Drôme, Gard und Vaucluse. Das Klima ist sehr mediterran und sonnenreich. Der Mistral fegt bis zu 200 Tage im Jahr durch die Reben und hält sie trocken und gesund. Sie wachsen, so wie auf dem von großen Rollkieseln übersäten „Plan de Dieu", meist auf flachem Land und steinigen Lehm-Kalk-Böden, mitunter auch in Terrassen, auf Hochebenen oder kargen Hügeln.

„Unsere Weine haben immer eine schöne Frische," betont Dany Chastan vom Weingut Clos du Joncuas in Gigondas, „aber ich meine, diese Frische kommt nicht vom Terroir, sondern von der Art des Anbaus." Die Chastans arbeiten seit 1980 biologisch. Damals waren sie absolute Außenseiter. Heute sind schon 7300 Hektar, also fast 11 Prozent des gesamten Anbaugebiets, biologisch bewirtschaftet. Tendenz steigend.

Als etwa Pablo Höcht, Sohn eines deutschen Künstlers, 2010 seine Domaine de Crève Cœur in Séguret ins Leben rief, begann er sofort mit Biodynamik. „Wenn ich irgendwo Weine probierte, die etwas Besonderes hatten, waren das immer biodynamische Weine", begründet er die Entscheidung. In direkter Nachbarschaft, oberhalb des Bilderbuchdorfes, hat der junge Schweizer Nicolas Haeni seinen Bio-Weinberg Domaine Malmont. Vor elf Jahren terrassierte er mit seinem Vater Alfred diesen bis auf 360 Meter aufragenden Hang. „Eines der Hauptmerkmale unserer Weine ist die frische, klare Frucht, die Geradlinigkeit", meint Haeni.

Damien Marres von der Bio-Domaine de la Grande Bellane, die oberhalb von Valréas auf 400 Meter Höhe liegt, hat ein anderes Merkmal der Villages-Weine ausgemacht: „Oben auf dem Plateau sind die Böden fruchtbarer als in der Ebene", bemerkt er, „und die Trauben reifen spät. Das ergibt Weine mit einer wunderschönen Ausgewogenheit. Wenn auch nicht jedes Jahr." Die Schweizerin Marianne Fues zog es schon 1994 auf die Höhen über dem Städtchen Visan, wo sie die Domaine Coste Chaude gründete. „Wir haben damals für hier unseren aktiven Ruhestand geplant. Heute aber sind wir aktiver denn je", sagt sie schmunzelnd.

Pablo Höcht, der Sohn eines deutschen Künstlers, leitet seit 2010 die Domaine de Crève Cœur in Séguret. „Biodynamisch erzeugte Weine haben immer etwas Besonderes", ist der Öko-Winzer überzeugt

Die Schweizerin Marianne Fues betreibt im „aktiven Ruhestand" gemeinsam mit ihrem Mann seit über 20 Jahren die Domaine Coste Chaude bei Valréas

> OBEN AUF DEM PLATEAU SIND DIE BÖDEN FRUCHTBARER ALS IN DER EBENE
>
> **DAMIEN MARRES,**
> Öko-Winzer in Valréas

VIGNOBLES DES PASQUIERS/ERIC DE JOUVENEL

Hochfliegende Rebstöcke: Das Team der Domaine des Pasquiers in Sablet feiert seinen erfolgreichen Côtes du Rhône Villages

Verkostung: Côtes du Rhône Villages, ab 7 Euro

Eine exklusive Auswahl der letzten vier Jahrgänge. Die Tabelle nennt Betrieb, Lage/Ort, Jahrgang, Preis und Bezugsquelle. Die Wertung folgt dem allgemein üblichen Schema von maximal 100 Punkten. Beschrieben wird der Charakter des Weins, mitunter ergänzt um Zusatz-Infos.

Name / Erzeuger	Beschreibung	Wertung	Preis	Bezugsquelle
Demazet Vignobles Château Quilex Gadagne 2013	In Gadagne, Villages-Appellation 15 km östlich von Avignon, reift auf einem Plateau mit Rollkieseln dieser ausgewogene Rotwein mit saftiger roter Frucht, schöner Würze und feinen Tanninen.	**87/100**	ca. 11 €	koelner-weindepot.de
Rocca Maura Les Barryes Laudun 2015	In der Nase frische rote Kirschen und Himbeeren sowie eine Note von echtem Lakritz; im Mund mit einer für Laudun typischen Frische; ein angenehmer, junger, runder Roter mit attraktiver Frucht.	**87/100**	ca. 12 €	leons-weinhaus.de
Maison Gabriel Meffre Saint Mapalis Plan de Dieu 2015	Von der weiten, mit großen Rollkieseln übersäten Hochebene des Plan de Dieu kommt dieser dunkle, nach Thymian und Schwarzkirschen duftende Rote mit intensiver Beerenfrucht und schöner Rundheit.	**89/100**	ca. 8 €	vif.de
Camille Cayran La Bête à Bon Dieu Plan de Dieu 2015	Intensiv, Garrigue und wilde Beeren, eine Note von roter Erde; viel Volumen im Mund mit voller, reifer roter Frucht; der Biowein der Cave de Cairanne vermittelt das steinige Terroir bestens.	**88/100**	ca. 7 €	schneekloth.de
Domaine des Pasquiers Plan de Dieu 2015	Im Bioanbau gelingt den Lamberts ein dichter, würziger nach Kirschkonfitüre duftender samtiger Rotwein, der mit komplexer Frucht, Noten von Blutorange und Kakao und viel Kraft überzeugt.	**90/100**	ca. 12 €	maison-lanz.de
La Bastide Saint-Vincent Cuvée Florentin Plan de Dieu 2014	Mit etwas Reife zeigt sich dieser Villages komplex mit Aromen von Garrigue, Kirschen, Kakao. Am Gaumen ausgewogen und elegant mit feinen Tanninen und guter Länge.	**89/100**	ca. 11 €	rupert-roesch-weine.de
Château du Trignon Sablet 2012	Vier Jahre Ausbau, zum Teil im großen Holzfass, verleihen dem rubinroten Sablet ein Bukett von Backobst, roten Beeren in Alkohol und Leder. Am Gaumen rund, reif, kernige Tannine und lang.	**87/100**	ca. 11 €	vinsur.de
Clos du Joncuas Domaine La Garancière Séguret 2015	Obwohl aus der Ebene unter dem Bilderbuchdorf, beeindruckt dieser köstliche Rote mit Lebendigkeit, Frische und Mineralität, was Winzerin Dany Chastan auf den Bioanbau seit 1980 zurückführt.	**91/100**	ca. 19 €	bioweinreich.com
Malmont Rouge Séguret 2014	Dichte, dunkle Kirschfrucht sowie kräuterige Würze, deutliche Frische, Konzentration, Mineralität und viel Potenzial prägen diesen Roten von einem spektakulären Weinberg oberhalb des Dorfs.	**90/100**	ca. 20 €	weinhandel-fehrmann.de
Domaine La Roubine Le Moulin Séguret 2014	Ein Schmeichler ist dieser Bio-Villages mit den Noten von rotem Beerenkompott und Garrigue, am Gaumen saftig und süffig mit feinen Tanninen.	**87/100**	ca. 12 €	weinlager-chevalier.de
Domaine de Crève Cœur Séguret 2014	Intensiv und komplex mit Wildkirschen, Holunder und feiner Würze präsentiert sich dieser biodynamische Rote; sehr rund und fruchtig, eingehüllte Tannine, mineralische Spannung und Potenzial.	**91/100**	ca. 14 €	weinhandel-fehrmann.de
Domaine de Mourchon Cuvée Tradition Séguret 2013	Reife Kirschen und Pflaumen in der Nase mit leichter Ledernote; im Mund schöne frische Frucht mit feinen, doch deutlichen Tanninen, gute Länge.	**89/100**	ca. 10 €	wein-bastion.de
Domaine La Grande Bellane Cuvée Réserve Valréas 2015	Zerdrückte Brombeeren und Schwarzkirschen charakterisieren diesen tiefdunklen Roten von einer spannenden Höhenlage. Samtig mit voller Frucht und viel Volumen, dicht und viel Pepp.	**89/100**	ca. 14 €	pelisande.de
Domaine de la Bastide Cuvée Tradition Visan 2015	Intensiv, dunkle Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren und Garrigue; saftige, süße, dichte Kirsch- und Pflaumenfrucht, sehr ansprechend.	**88/100**	ca. 12 €	leons-weinhaus.de
Domaine de Coste Chaude Madrigal Visan 2015	Auf den Höhen von Visan reift dieser ausgesprochen spannende Biowein mit feiner natürlicher Würze, reifer dunkler Beerenfrucht und herrlicher mineralischer Frische trotz des großen Volumens.	**91/100**	ca. 10 €	weingood.de
Domaine La Florane Terre Pourpre Visan 2014	Nachbar Adrien Fabre setzt noch eins drauf, indem er seinen Visan 18 Monate in Holzbottichen reifen lässt; so kommt zu Feigen, Kirschkompott, Kakao elegante Würze, raffinierte Struktur und Potenzial.	**92/100**	ca. 15 €	pinard-de-picard.de
Domaine André Berthet Rayne Vieilles Vignes Cairanne 2014	Cairanne ist 2015 zum Cru aufgestiegen, verdientermaßen wie dieser Villages im Bioanbau mit Wildkräutern, Rauch und Kirscharomen vorführt; feine Tannine, gute Struktur und sehr ausgewogen.	**90/100**	ca. 12 €	enoteca-blanck.de
Domaine des Amadieu Vieilles Vignes Cairanne 2014	Auch dieser biodynamische Rote, hier zum letzten Mal als Villages, überzeugt mit reizvollen Aromen von Garrigue und Wachholder, Kirschen und Brombeeren, dann feiner Würze und Tanninen sowie guter Frische.	**88/100**	ca. 12 €	www.naturian.de
Domaine Roche Cairanne 2014	Der zukünftige Cru zeigt Charakter mit Aromen von Thymian, Wachholder, dunklen Pflaumen; viel frische Frucht und Relief am Gaumen, feinherbe Tannine und langes mineralisches Finale.	**89/100**	ca. 13 €	weinzeche.de

Verkostung: André Dominé

ANZEIGE

Die Weine der **FRAU**

Noch vor 50 Jahren hatten Frauen im Weinbau einen schweren Stand. Im Weinkeller hatten sie erst recht nichts zu suchen. Das hat sich endlich geändert

Frauen aus drei Generationen an der Macht auf Bordelaiser Weingütern: Manon Deville (Château La Rivière, gr. Foto), darunter v. l.: Marie-Hélène Yung-Théron mit ihrer jungen, kalifornischen Kellermeisterin Sarah Robert (Château de Portets) und Bernadette Arbo (Château Godard Bellevue)

> ICH HABE EINE KLARE VORSTELLUNG, VOM REBSTOCK BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT
>
> **MANON DEVILLE**
> Jung-Winzerin in Fronsac

ANDRÉ DOMINÉ (3), SOPHIE DE VASSELOT

Sie leitet ein Dutzend Leute. Sie trifft sämtliche Entscheidungen im Weinberg wie im Keller. Sie ist gut ein Meter fünfzig groß, gerade 26 Jahre alt und strahlt eine Zuversicht und ein Selbstvertrauen aus, die immer wieder erstaunen. „Ich habe eine klare Vorstellung, vom Rebstock bis zum fertigen Produkt“, sagt Manon Deville. „Ich kann wirklich sehen, wo man eingreifen muss, um die Qualität zu

VON ANDRÉ DOMINÉ

erreichen, die wir uns wünschen.“ Das „wir“ ist in diesem Fall kein Pluralis Majestatis, der übergroßem Selbstbewusstsein entspringt. Das „wir“ bezieht sich auf die Gemeinsamkeit mit Xavier Buffo, dem Förderer von Manon Deville und Generaldirektor des imposanten Château La Rivière, der selbst 15 Jahre lang für die Weine und Weinberge des Guts in Fronsac bei Bordeaux verantwortlich war. Er hat das Talent von Deville entdeckt und sie 2014 zur Technischen Direktorin der 65 Hektar Weinberge des Guts und dessen Weinbereitung gemacht.

Eine Frau. Eine junge dazu. Eine Seiteneinsteigerin, die nicht aus einer der obligatorischen Weindynastien Frankreichs stammt. Dabei bahnt sich eine spätere Winzerkarriere in der Regel frühzeitig an. Besitzen die Eltern ein Weingut, stellt sich für den Nachwuchs oft gar nicht die Frage. Doch selbst in solchen Fällen gingen lange Zeit die Kenntnisse und die Verantwortung normalerweise auf die männlichen Nachkommen über, selbst wenn die Töchter eine ausgewiesene Expertise und einen guten Riecher für den Wein besaßen. Noch in den 60er-Jahren des 20. Jahrhunderts hatten Frauen im Weinkeller praktisch nichts zu suchen.

Was heute schwer vorstellbar und für junge Frauen wie Manon Deville undenkbar ist, hat Jacqueline Cruège noch am eigenen Leib erlebt. Sie erhielt als eine der ersten Frauen 1964 das Önologen-Diplom in Bordeaux – und hat bis heute zu ihrem eigenen

> ICH GEHE VON DEM PRINZIP AUS, DASS EIN WEINGUT GRUPPENARBEIT IST
>
> **MARIE-HÉLÈNE YUNG-THÉRON,**
> Gutsleiterin in Portets

Bedauern selbst keinen Wein gemacht. Zu stark die Männerbünde, zu klar die Verteilung der Geschlechterrollen. So blieb Jacqueline Cruège an der Universität, forschte im Labor und veröffentlichte gemeinsam mit ihrem berühmten Kollegen Jacques Bloin das Standardwerk „Analyse und Komposition der Weine – den Wein verstehen“.

Frauen wie Jacqueline Cruège sind es, die letzten Endes ihren hochtalentierten Nachfolgerinnen wie Manon Deville den Weg geebnet haben. Denn Letzterer wurde nichts in die Wiege gelegt, was auf eine entsprechende Karriere hingedeutet hätte. Ihre Großeltern waren Landwirte. Nicht ungewöhnlich also, dass die zierliche junge Frau aus dem südlichen Rhonetal nach ihrem Abitur in Lyon zunächst ein landwirtschaftlich ausgerichtetes Biologiestudium begann. Doch das erste Praktikum führte sie ins Beaujolais und begeisterte sie für Wein und Weinbau. Sie sattelte sofort um und erwarb in Montpellier gleich zwei Diplome: als Önologin und Weinbauingenieurin, eine spezielle Ausbildung der dortigen SupAgro, eines Lehr- und Forschungsinstituts für Landwirtschaft.

Wie Manon Deville sind viele der heutigen Winzerinnen bestens ausgebildet, haben häufig einen oder mehrere entsprechende Studienabschlüsse in der Tasche. Und längst spricht eine Ausbildung an der Hochschule oder Universität nicht mehr für einen Verbleib in der Wissenschaft. Chloé Conort zum Beispiel übernahm als frischgebackene Önologin gerade ihren ersten verantwortlichen Job als Kellermeisterin des Château Rouquette. Im ähnlichen Alter wie Manon Deville, steht Chloé Conort allein im modern ausgerüsteten Keller des 28 Hektar Rebflächen umfassenden Guts in Entre-Deux-Mers. Sie vinifiziert aus den angelieferten Trauben etwas Weiß- und viel Rotwein – mit jugendlich ungetrübter Courage und viel physischem Einsatz. Zwei Generationen zuvor noch ein geradezu undenkbarer Umstand, der aber mittlerweile keine Seltenheit mehr ist.

Zumal die patriarchalen Herrschaftsstrukturen von einst auch schlichtweg aus wirtschaftlichen Gründen aufgebrochen sind. In Francs Côtes de Bordeaux, 60 Kilometer östlich der Weinkapitale, stellte sich zum Beispiel die Krankenschwester Bernadette Arbo die Frage, was mit den Weinbergen der Familie geschehen sollte. Ihre Eltern hatten die Trauben jahrein, jahraus an die Genossenschaft geliefert und davon mehr schlecht als recht gelebt. Von ihren Geschwistern wollte niemand nachfolgen. Bernadette wagte es gemeinsam mit ihrem Mann Joseph. „Wir haben damals jeder für ein Jahr Ausbildung im Weinbau gemacht“, erzählt sie. „Unsere ersten Versuche waren nicht gerade toll. 1992 war kein gutes Jahr, aber 1993 war noch schlimmer. Wir fragten uns schon, ob wir überhaupt dazu geeignet seien. Aber 1994 erhielten wir unsere erste Goldmedaille bei einem Weinwettbewerb, 1995 gleich die nächste.“ Mittlerweile umfassen die Vignobles Arbo 40 Hektar Weinberge. Die Weine werden in viele Länder exportiert, und Tochter und Sohn freuen sich darauf, bald einzusteigen.

Ein anderes Beispiel ist Marie-Hélène Yung-Théron, die auf Château de Portets an der Garonne aufwuchs. Schon als Kind sei sie auf den Knien der Traktorfahrer mit in die Weinberge gefahren und auch oft mit im Keller gewesen. Keine jahrhundertealten Winzertraditionen bremsten ihren Wissensdrang, weil ihre Familie das Gut erst 1956 in einem völlig verwahrlosten Zustand erworben hatte. Nach der Schule für Weinbau und Önologie begann sie, auf dem Familiengut mitzuarbeiten. Mittlerweile leitet sie den gesamten Betrieb mit seinen 38 Hektar Weinbergen in den Graves. „Ich gehe von dem Prinzip aus, dass ein Weingut Gruppenarbeit ist: Man arbeitet zusammen, vereint mehrere Kompetenzen. Aber ich verfolge alles. In den Weinbergen und im Keller, ich habe auf alles ein Auge.“ Vormachen kann ihr keiner mehr etwas: „Dies ist jetzt meine 27. Lese.“

Davon ist Manon Deville noch weit entfernt. Ihre dritte Lese hat sie jetzt hinter sich. Und hinter sich hat sie nach wie vor auch ihren Mentor Xavier Buffo. „Er vertraut mir, ich werde auf alles hören, was er mir zu sagen hat, aber ein zusätzliches Plus einbringen, um die Weinqualität noch zu verbessern“, sagt sie selbstbewusst. Mit welchem Gespür und Know-how sie zu Werke geht, beweist nicht zuletzt der Rosé. Früher dunkel und schwer, ist er jetzt hell, wunderbar aromatisch, leicht und frisch. „Ein Rosé de Provence, aber aus dem Bordeaux“, lacht sie und verweist darauf, dass sie aus dem Midi stammt. Es scheint, als ob die Winzerinnen ihren Platz gefunden haben.

AFP/GETTY

ÖKO-VERANTWORTUNG
Das nach der Stadt Bordeaux (Foto: das neue Event-Center Cité du Vin) benannte Bordelais ist mit 123.000 Hektar Rebflächen (mehr als in ganz Deutschland) das weltweit größte Anbaugebiet für Qualitätswein. Unweit des Atlantiks gelegen, sind die Rebstöcke anfällig für Schädlinge und Krankheiten. Entsprechend viel chemisches Pflanzenschutzmittel wird eingesetzt. Jüngst sorgte die TV-Sendung „Cash Investigation“ für Schlagzeilen, als sie aufzeigte, wie stark das Departement Gironde Pestiziden ausgesetzt ist. Seit 2010 steuert der Weinverband CIVB mit dem Umweltmanagementsystem SME gegen. Dort engagieren sich aktuell rund neun Prozent aller Betriebe. Sie gehen nun beim Wasser- und Abwassermanagement ebenso neue Wege wie beim Pflanzenschutz. Herkömmlich arbeitende Winzer lernen, wie durch Bedarfsberechnung und den Einsatz moderner Maschinen bis zur Hälfte der Spritzmittel eingespart werden können. Biobetriebe, die statt Chemikalien Kupferlösungen gegen Schädlinge einsetzen, arbeiten an der Reduktion der Dosierungen. Viele Betriebe erhöhen die Biodiversität, verwenden Gründünger, investieren in alternative Energiegewinnung. Nicht zuletzt, indem SME die Eigeninitiative und den Austausch untereinander fördert, trägt es zu einem wachsenden Ökobewusstsein bei.

ANZEIGE

Man denke nur an Pfefferkuchen!

Muscat ist die wohl intensivste Weinverführung und passt zum Duft der Weihnachtszeit

VON WOLFGANG FASSBENDER

Romain Iltis stellt schon mal eines klar: „Es gibt in Frankreich zwei Sorten von Muscats.“ Der elsässische sei in der Regel ein trockener Wein mit Aromen von frischen Trauben, Anis und Kräutern, während die südlichen Muscats, deren Gärung mittels Zugabe von Alkohol beendet wird, süß seien. Umfassender kann man es nicht erklären, als es der Chefsommelier des Zweisternerestaurants „Villa Lalique“ im elsässischen Wingen-sur-Moder tut. Aber soll man daraus schließen, dass man nur den zweitgenannten zu Weihnachten trinken darf? Keineswegs, denn warum nicht den trockenen Muscat d’Alsace zum Aperitif am Heiligen Abend nehmen, statt Champagner zu Austern oder leichten Vorspeisen genießen und die süßen Pendants für später übrig lassen, um die festtäglichen Dessert- und Gebäckorgien abzufedern?

Muskat-Weinstöcke wurden schon von den Römern und Griechen angepflanzt. Sie nannten die Rebe *vitis apiana*, Traube der Bienen, ein Verweis auf die Süße der Frucht.

VILLA LALIQUE

Romain Iltis ist Chefsommelier im Restaurant „Villa Lalique“ im Elsass

Was die mehr oder weniger zuckrigen Muscats angeht, sollte man sich aber ruhig an Unterscheidungen wagen. Generell präsentiert sich diese Kategorie von Wein hell, wird aus Weißweintrauben gekeltert, changiert je nach Produzent und Alter in hellgelben bis goldenen Farbtönen. In vielen Sorten findet man zwar die typischen Muskataromen, die an Honig, Litchis, weißen Pfirsich erinnern, doch manche Abfüllungen warten zusätzlich mit Noten von kandierten Früchten auf, besitzen vielleicht einen ausgeprägt blumigen Duft, erinnern womöglich ein bisschen an Lebkuchen. Womit das Thema Weihnachten schon nah wäre und damit die Schwierigkeit der Auswahl. Der vergleichsweise fruchtige Muscat de Lunel unterscheidet sich halt deutlich vom oft sehr präsent wirkenden Muscat de Rivesaltes. Eine gewisse Üppigkeit besitzt in vielen Fällen der Muscat de Frontignan, während der rare Muscat du Cap Corse, eine Spezialität Korsikas, nicht selten eine eher verhaltene Süße zeigt, was ihn zum idealen Partner mancher Adventsbackwaren macht. Man denke nur an Pfefferkuchen. Und man vergesse nur ja nicht den Muscat de Beaumes-de-Venise, der zwar in aller Regel ein Weißwein ist, aber sogar in einer raren Rosé-Variante und in einer noch viel selteneren roten Ausprägung existiert. Einigen gilt der Wein aus Beaumes-de-Venise als König der Muscats – erst recht, wenn er von den seriösesten Winzern stammt. Auch deshalb, weil Abfüllungen guter Produzenten mühelos ein Jahrzehnt und länger einzulagern sind. Alte Muscats tauchen auf den Weinkarten der Gastronomie zwar selten auf, sind aber ein aromatisch-würziges Erlebnis für sich.

Für alle Muscats gilt jedoch, dass sie wie geschaffen sind, um zur Adventszeit die Gemüter zu erwärmen, dass sie Honigkuchen begleiten, Elisenlebkuchen oder Vanillekipferl – sogar Zimtsterne. „Muscat passt auch zu Christstollen oder den traditionellen Bredala“, erklärt Sommelier Romain Iltis den kleinen elsässischen Weihnachtskuchen.“ Spätestens an dieser Stelle könnte man auch die Ausnahmen von der Regel ausprobieren, die im Elsass nur in besonderen Jahren erzeugten, mehr oder weniger süßen Muscats in Spätlese- und Beerenauslesequalität – in diesen Fällen sollte man allerdings penibel darauf achten, dass der Zuckergehalt des Gebäcks nicht zu hoch ist, um den Geschmack der Weine nur ja nicht zu überdecken, sodass eine fruchtige Komponente die üblichen Nuss-Nelken-Piment-Aromen der auf den Tellern angerichteten Süßigkeiten ergänzt.

Wer sich noch mehr Mühe machen will, komponiert gleich komplette, auf den jeweiligen Wein abgestimmte Desserts. So wie es Pierre Lingelser tut, der Chefpatissier des Drei-Sterne-Lokals „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn, ein Elsässer. Das passende Dessert zu Muscat de Rivesaltes und Co? Kein Problem! „Ich kann mir gut einen Armen Ritter mit Orange- und Lebkuchenaromen, kandierten Kumquats und einem weißen Lakritz-Schokolade-Eis vorstellen“, so schwärmt der hauptberufliche Süßigkeitenexperte. So etwas Filigranes darf man sogar dann noch nachkochen und vertilgen, wenn Weihnachten vorbei ist.

GETTY

EIGENSTÄNDIG Muskateller, französisch Muscat, sind Weine aus Muskattrauben. Die meisten gehören zur Gruppe der Bouquetweine, die ein immer gleiches eigenes Aroma haben, völlig unabhängig von der Herkunft. Ihnen allen gemeinsam ist ein spezieller Fruchtton, der „Muskatton“. Muskateller sind zwar charakteristisch im Geschmack, aber so vielfältig in der Ausprägung, dass man nicht von einer typischen Weinsorte sprechen kann. Die Farbe des Weins reicht von Weiß bis, eher selten, Dunkelrot. Besonders aromareich sind die gelben Sorten, die speziell von europäischen Kunden geschätzt werden. Mit dem indischen Gewürz Muskat hat der Muskateller weniger zu tun. Vermutet wird, dass die Ähnlichkeit zu den Früchten des Muskatbaums bei der Namensgebung eine Rolle gespielt hat.

ANZEIGE

MICHAEL EGAN

Der britische Weindetektiv Michael Egan lebt und arbeitet in Bordeaux. Fälschungen erkennt er oft schon nach einigen Minuten

JÄGER der falschen Flaschen

Alte Weine aus Bordeaux oder Burgund sind gesuchte Sammlerstücke. Für die Flaschen der berühmtesten Weingüter werden unglaubliche Summen gezahlt. Mitunter auch für Fälschungen. Dann schlägt die Stunde der Wein-Detektive und ihrer oft verblüffenden Methoden

VON MATTHIAS STELZIG

Maureen Downey hält das Foto in ihrer Hand noch mal gegen das Licht. „Schlecht gemacht. Sehr schlecht sogar“, sagt sie etwas gelangweilt. Das Bild zeigt eine Weinflasche, die ziemlich ramponiert wirkt. Und die wohl gerade um einige Tausend US-Dollar an Wert verloren hat. Die Kalifornierin Downey ist Wein-Detektivin und hat just eine Fälschung entlarvt. Unter dem Mikroskop konnte sie ein paar Weißreflexe ausmachen, die nicht zum angeblichen Alter der Flasche passen können.

Maureen Downey gehört zu den weltweit wenigen Experten, die in Echtheitsfragen von Gerichten und dem FBI zurate gezogen werden. Ihre Expertise ist besonders gefragt, wenn es um Weine geht, die aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts stammen oder noch älter sind. Tragen sie ein Etikett von Château Lafite-Rothschild oder Romanée-Conti sind sie je nach Jahrgang eine fünfstelliges Sümmchen wert. Wenn es keine Fälschungen sind.

„Das Problem ist natürlich, dass es eben nur eine begrenzte Anzahl solcher Raritäten gibt“, erklärt Downey. Dazu werde das Angebot mit jeder getrunkenen Flasche kleiner. „Genau das ruft Fälscher auf den Plan“, weiß Michael Egan. Der Brite mit Wohnsitz in Bordeaux, ebenfalls ein erfahrener Detektiv in Sachen Wein, erkennt so manche Fälschung schon nach ein paar Minuten. Überraschend sei, dass viele Fälscher sich nicht mal besondere Mühe gäben. „Ein Etikett, das aussieht, als wäre es gestern aufgeklebt worden, passt eben nicht zu einer Flasche Jahrgang 1928“, erklärt Egan und zieht die Brauen hoch.

Der größte Betrug, an den er sich erinnert, waren Weine, die der deutsche Ex-Schlagerproduzent Hardy Rodenstock in Umlauf brachte. Er verkaufte Mitte der 1980er-Jahre Flaschen des Jahrgangs 1787, auf denen die Initialen Thomas Jeffersons eingraviert waren. Der Vater der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung und spätere US-Präsident war zuvor Botschafter in Paris gewesen und ein begeisterter Weinkenner. Fasziniert vom historischen Kontext der rodenstockschen Flaschen zahlten amerikanische Sammler sechsstellige Beträge für die „Jefferson bottles“. Später stellte sich heraus, dass die Gravuren mit einem elektrischen Bohrer aufgebracht worden waren.

Wissenschaftliche Methoden entlarven so manche Manipulation. Mit Kernspinresonanz kann man von außen bestimmen, ob die Flasche Wein oder Essig enthält. Ionenstrahlen zeigen, wie alt das Glas ist, Partikelbeschleuniger gar sein Herstellungsjahr. Gen-Sequenzen verraten die Rebsorte, Isotopen den Anbauort. Ist Cäsium-137 enthalten, wurde der Wein nach der ersten Atombombenexplosion 1945 erzeugt.

Die meisten dieser Verfahren sind allerdings sehr teuer. Von diesem Umstand profitierte auch Rudy Kurniawan alias „Dr. Conti“. Bis er sich in Handschellen vor einem Richter wiederfand. Der Prozess war der Höhepunkt – oder Tiefpunkt – der bis heute steilsten Fälscherkarriere. Besonders mit Fälschungen des legendären Weinguts Romanée-Conti im Burgund hatte Kurniawan 100 Millionen Dollar Umsatz gemacht. Doch die Expertise der Sachverständigen und ein Haus voller Fälscher-Utensilien brachten „Dr. Conti“ schließlich für zehn Jahre hinter Gitter. Der Fall warf ein neues Licht auf die Szene. Gefälschte Weine landen oft über Mittelsmänner, die später jede Schuld von sich weisen, bei großen Auktionshäusern. Für die ist kaum etwas schlimmer als die Blamage, eine Fälschung zuzugeben. Andererseits verdient man daran ganz prima. Ähnlich geht es häufig den Käufern, die sich, ihr Unternehmen oder einfach ihren Reichtum öffentlich darstellen wollen.

So mancher falsche Fuffziger landet auf diese Weise stillschweigend im Keller. Da die Preise ohnehin steigen, kann man ihn später trotz allem mit Gewinn wieder losschlagen. „Je billiger“, weiß Downey, „desto weniger Fragen werden gestellt.“ Selbst die Weingüter geben sich oft genug schmallippig. Letztlich steigern die horrenden Auktionssummen ja auch das eigene Renommee – und die Listenpreise. Der Ehrliche ist daher eher der Dumme. So kaufte die schottische Whisky-Destillerie Macallan in Italien Jahrgangsabfüllungen ihres eigenen Whiskys aus Vorkriegsjahren auf. Eine Cäsium-Analyse ergab jedoch, dass man selbst hereingefallen war. Zerknirscht sagte Macallan sämtliche Verkäufe ab.

Maureen Downey reist mittlerweile für ihre Kunden mit langen Checklisten von Fälschungsmerkmalen und zweifelhaften Händlern an große Marktplätze wie London oder Hongkong. Dort bietet sie Trainings zur Authentifizierung und eine ambulante „Wein-Klinik“ an, in der sie alte Flaschen untersucht.

Ob sie und ihre Detektiv-Kollegen die Szene damit austrocknen, ist fraglich. Figuren wie Kurniawan und Rodenstock entfalten ihre ganz eigene Anziehungskraft. Ihr Leben spielt sich zwischen Luxus-Autos, teuren Hotels und Edel-Restaurants ab. Und wenn dort bei Präsentationen Flaschen für fünfstellige Summen geöffnet werden, sind nicht nur Hummer und Kaviar eine Nebensache. Der eine oder andere zu solch exklusiven Proben geladene Journalist streitet Fälschungsvorwürfe um so vehementer ab, je handfester sie sind. Wer möchte schon als Fachmann einen gefälschten Wein bejubelt haben?

Für einen solchen hält sich auch Hardy Rodenstock bis heute. Und hat bezüglich der Ungereimtheiten um seine legendären Jefferson-Flaschen eine abenteuerliche Erklärung parat: Die seien nämlich echt gewesen, als er selbst sie erwarb. Ein späterer Besitzer habe sie dann mit dem Zahnarztbohrer nachgraviert.

Viele selbst ernannte Experten hätten besser mehr Zeit auf das Studium der historischen Quellen verwendet. Da hätten sie von einem wahren Kenner etwas lernen können. Am 22.02. 1788 gab Thomas Jefferson bei Château Lafite eine Bestellung auf mit der Bitte, die Flaschen möglichst direkt auf dem Weingut abzufüllen und zu verpacken. „Das wäre zweifellos eine Garantie, dass der Wein echt ist“, so Jefferson.

ANZEIGE

CHATEAU DE LA RIVIÈRE
FRONSAC

La France, pays du vin

Emancipation

Les Françaises à la conquête des caves à vin

Par André Dominé | version : 18.11.2016

S'il y a 50 ans, le monde de la viticulture faisait encore peu de cas des femmes, jusqu'à les juger indésirables dans les caves, les choses ont bien changé. Rencontre avec d'extraordinaires viticultrices en France.

A la tête d'une douzaine de personnes, c'est elle qui, dans le vignoble comme dans le chai, prend toutes les décisions. Du haut de son mètre cinquante et de ses 26 ans, elle dégage une assurance et une confiance en soi qui ne manquent jamais de surprendre. « De la vigne au produit fini, ma conception est très claire », déclare Manon Deville. « Je sais exactement où il faut intervenir pour obtenir la qualité que nous souhaitons ».
Si elle parle à la première personne du pluriel, ce n'est pas par excès d'orgueil, mais bien pour rappeler la présence à ses côtés de son mentor Xavier Buffo, le directeur général de l'imposant domaine du Château La Rivière. Pendant 15 ans, il a lui-même eu la charge des vins et des vignes du domaine de Fronsac près de Bordeaux. On lui doit d'avoir repéré le talent de Deville et de l'avoir nommée directrice technique des 65 hectares de vignes et de la production des vins du domaine en 2014.

Une femme, jeune de surcroît et non issue de l'une des incontournables dynasties du vin en France. Un comble quand on sait que la vigne était traditionnellement réservée aux enfants de vignerons, qui, dès leur plus jeune âge, avaient la voie toute tracée sans vraiment pouvoir trouver à y redire.

Dans les années 1960, point de femme dans les caves

Et même lorsque les filles faisaient montre d'une grande expertise et d'un intérêt marqué pour la chose viticole, les connaissances et la responsabilité revenaient en priorité aux descendants masculins. Dans les années 60 du siècle dernier, on ne rencontrait point de femmes dans les caves.
Cette situation, aujourd'hui difficilement concevable voire impensable pour les jeunes femmes comme Manon Deville, Jacqueline Cruège l'a personnellement vécue. Une des premières femmes diplômées d'oenologie à Bordeaux en 1964, elle n'a à ce jour, et à son grand regret, pas produit la moindre goutte de vin.
La mainmise de l'homme était trop forte, la répartition des rôles entre les sexes trop bien établie. Ainsi Jacqueline Cruège s'est-elle retrouvée cantonnée à un rôle de chercheuse en laboratoire à l'université, où elle a publié, avec son célèbre collègue Jacques Bloin, le fameux « Analyse et composition des vins – comprendre le vin » devenu un ouvrage de référence.

CHATEAU DE LA RIVIÈRE
FRONSAC

Les vigneronnes d'aujourd'hui doivent beaucoup à ces pionnières

Ce sont des femmes comme Jacqueline Cruège qui, au final, ont véritablement ouvert la voie à leurs successeuses de talent comme Manon Deville. Rien pourtant ne prédestinait cette dernière à embrasser une telle carrière. Petite fille d'agriculteurs, la gracieuse jeune femme originaire du sud de la vallée du Rhône, décide, le baccalauréat en poche, d'entamer des études de biologie axées sur l'agriculture à Lyon.

Son premier stage va cependant la mener dans le Beaujolais où elle se découvre une passion pour le vin et la viticulture. S'en suit une réorientation immédiate et elle ne tarde pas à décrocher deux diplômes à Montpellier : oenologue et ingénieure viticole dans le cadre d'une formation spéciale dispensée par SupAgro, établissement local d'enseignement et de recherche en agriculture. Je suis tout. Dans les vignes comme dans la cave, j'ai un oeil sur tout.

Comme Manon Deville, bon nombre des vigneronnes actuelles sont parfaitement qualifiées, souvent titulaires d'un ou de plusieurs diplômes sanctionnant des études spécialisées. Il y a bien longtemps qu'une formation dans une haute école ou une université ne débouche plus systématiquement sur une carrière en laboratoire. Chloé Conort en est le parfait exemple. Cette jeune diplômée d'oenologie vient en effet de prendre son premier poste à responsabilité de maîtresse de chai au domaine de Château Rouquette.
A peu près du même âge que Manon Deville, Chloé Conort est là, seule, dans la cave à l'équipement ultramoderne du domaine d'Entre-Deux-Mers, qui s'étend sur 28 hectares de vignes. C'est ici qu'elle vinifie le raisin qu'on lui livre pour produire des vins blancs (un peu) et rouges (beaucoup), avec le courage inébranlable de la jeunesse et beaucoup d'efforts. Une situation inimaginable il y a encore deux générations, mais qui devient de plus en plus courante aujourd'hui.

La conjoncture économique a elle aussi contribué à mettre à mal la domination patriarcale d'autrefois. A Francs Côtes de Bordeaux, à 60 kilomètres à l'est de la capitale du vin, Bernadette Arbo, infirmière de formation, s'est trouvée confrontée à la question du devenir des vignes familiales. Bon an mal an, ses parents avaient livré leurs raisins à la coopérative dans l'espoir d'en tirer, tant bien que mal, une subsistance correcte.
Personne au sein de la fratrie ne semblant disposé à prendre la relève, Bernadette et son époux Joseph décident de se lancer dans l'aventure. « Nous avons d'abord suivi une formation d'un an en viniculture », raconte-t-elle. « Nos premiers essais furent loin d'être concluants. Si 1992 n'avait pas été une bonne année, 1993 fut encore pire. Nous commencions à nous demander si nous étions vraiment faits pour ça. Mais en 1994, nous avons décroché notre première médaille d'or lors d'un concours de vins, suivie d'une deuxième en 1995. » Les vignes des Arbo s'étendent désormais sur 40 hectares. Leurs crus s'exportent dans de nombreux pays et il tarde à la fille et au fils d'entrer dans la partie.

Marie-Hélène Yung-Théron, qui a grandi au Château de Portets sur la rive de la Garonne, en est une autre illustration. Enfant, elle avait l'habitude d'arpenter les vignes, assise sur les genoux d'un conducteur du tracteur, et de passer du temps dans la cave.

Elle n'entendait pas laisser des centaines d'années de tradition vigneronne freiner sa soif de connaissances, sous prétexte que sa famille n'avait acquis le domaine qu'en 1956, dans un état de délabrement avancé.
Après une formation à l'Ecole de viticulture et d'oenologie, elle a commencé à travailler au domaine familial. Elle dirige à présent l'ensemble de l'exploitation et ses 38 hectares de vignes dans les Graves. « Je pars du principe qu'un domaine viticole, c'est un travail d'équipe : on travaille ensemble en associant plusieurs compétences. Mais je suis tout. Dans les vignes comme dans la cave, j'ai un oeil sur tout. » Aujourd'hui, elle ne s'en laisse plus conter par personne : « j'en suis à mes 27e vendanges. »

Les vigneronnes ont trouvé leur place

Manon Deville n'en est pas encore là, loin s'en faut. Elle vient tout juste d'achever ses troisièmes vendanges. Toujours avec le soutien de son mentor Xavier Buffo. « Il me fait confiance, j'écoute tout ce qu'il a à me dire, mais j'apporte mon petit plus afin d'améliorer encore la qualité du vin », déclare-t-elle, sûre de son fait.
L'intuition et le savoir-faire dont elle fait preuve dans son travail se retrouvent notamment dans son rosé. Une robe sombre et lourde a fait place à un vin clair, frais, léger, aux somptueux arômes. « Un rosé provençal, mais de Bordeaux », s'esclaffe-t-elle en rappelant ses origines méridionales.
Il semble bien que les vigneronnes aient enfin trouvé leur place.

ECO-RESPONSABILITÉ

La région du Bordelais, qui doit son nom à Bordeaux, sa capitale (photo : la Cité du Vin, nouveau lieu d'exposition) et s'étend sur 123.000 hectares de vignes (soit plus que dans toute l'Allemagne), est la plus vaste région viticole au monde à produire des vins de qualité. Du fait de la proximité de l'Atlantique, les vignes sont sensibles aux nuisibles et aux maladies, ce qui explique un recours massif aux produits phytosanitaires chimiques. Un récent reportage TV, « Cash Investigation », a fait les gros titres en fustigeant l'ampleur de l'utilisation de pesticides dans le département de la Gironde. Depuis 2010, le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) tente d'inverser la tendance au moyen d'un système de management environnemental SME. A l'heure actuelle, près de 9% de tous les domaines s'engagent au sein de cet organisme. Ils cherchent à emprunter de nouvelles voies dans la gestion de l'eau et des eaux usées comme dans la protection des plantes. Les vignerons travaillant selon des méthodes conventionnelles apprennent à réduire de moitié leur consommation de produits de pulvérisation en calculant leurs besoins et en privilégiant le recours à des machines modernes. Les exploitations bio, qui aux produits chimiques préfèrent les solutions à base de cuivre, s'emploient à réduire les dosages. De nombreux domaines accroissent la biodiversité, utilisent des engrais verts, investissent dans des modes alternatifs de production d'énergie. En encourageant notamment les initiatives personnelles et l'échange, le SME contribue à une plus grande sensibilisation aux questions environnementales.