

À la bonne heure



Bei manchen Rednern ist es sehr beliebt, ihren Vortrag mit dem Satz zu beginnen: Es ist schon alles gesagt, aber noch nicht von allen. Wer sich heute mit Beaujolais beschäftigt, fühlt sich ab und an daran erinnert. Die Problematik der Winzer in diesem ausnehmend schönen Weinbaugebiet südlich von Burgund ist in Fachkreisen hinreichend bekannt. Die Lösungen sind es noch nicht. Gleichwohl hat das Beaujolais einige Trümpfe in der Hand.

Es hat etwas Faszinierendes, wie er da steht und mit tiefgründiger Überzeugung über seine Reben, seinen Boden, seine Weine und seine dazugehörige Philosophie referiert. Schnell dahingesagt und gespickt mit Fachbegriffen, die jeden Übersetzungsversuch zur Herausforderung werden lässt, möchte niemand die Erläuterungen von Mathieu Lapierre verpassen, denn jeder in unserer Reisegruppe spürt: Hier kommt es auf die Details an. Dummerweise ist dies der letzte Morgen unserer Tour. Gleich geht es zum Flughafen, und für die Domaine des Chênes bleibt eigentlich nur noch eine Stunde Zeit – viel zu wenig, wie sich rasch herausstellen sollte, denn in diesem Weingut in Villié-Morgon erhalten Besucher Antworten auf viele Fragen zum Wesen des Beaujolais und zum Naturweingedanken.

Mathieu Lapierre empfängt unsere kleine Gruppe deutscher Händler mitten in der Lese. Im Hof der Domaine herrscht reges Treiben. Zahlreiche Helfer haben fast alle Holzfässer in den Hof geschafft. Ein betagter Küfermeister prüft jedes einzelne Fass auf Beschädigungen und ersetzt sofort die Fassreifen aus Kastanienholz, falls nötig. Um die Ecke ist eine junge Dame damit beschäftigt, mit dem Hochdruckreiniger alle Fässer von außen penibel zu reinigen. Trotz Erntehektik nimmt sich

Mathieu Lapierre die Zeit, uns detailliert zu erklären, wie Weinmachen auf der heute 16 ha großen Domaine des Chênes funktioniert.

Sein Vater Marcel hatte den 7-ha-Betrieb 1973 von Mathieu Großvater übernommen und 1981 beschlossen, sowohl auf Schwefel als auch auf Reinzuchthefen zu verzichten und die Reben nach biodynamischen Grundsätzen zu pflegen. Er hat sich schon früh intensiv mit dem Bodenleben, der Pflanzenernährung und der Mikrobiologie der Hefen beschäftigt.

Der Naturweingedanke

Mathieu hat diese Leidenschaft übernommen und erzählt uns, dass er während der Gärphase seiner Weine täglich dutzende von Proben zieht und sie unter dem Mikroskop analysiert. So ist er jederzeit im Bild, welche Hefen gerade am Werk sind. Das ist nur ein Aspekt seiner Philosophie des Naturweingedankens. Denn seine Idee von Naturwein ist eine ausgesprochen pragmatische Form des kontrollierten Nichtstuns. Mathieu Lapierre weiß, dass die Natur Wein von ganz allein werden lässt, wenn man Trauben auspresst und den Saft in einen Behälter füllt. Aber er weiß auch, dass die Natur nicht nur aus erwünschten Hefen und reinem Trau-



Mathieu Lapierre erzeugt außergewöhnliche Naturweine. Dabei überlässt er nichts dem Zufall.

Das Besondere am Beaujolais – die Rebsorte Gamay

Es gibt wohl keine Weinregion auf dieser Erde, die das Beaujolais in Sachen Reinsortigkeit übertreffen könnte. Auf 98% der Rebfläche stehen Gamay-Rebstöcke. Der Gamay ist eine natürliche Kreuzung aus Pinot Noir und dem in Frankreich



Lust auf mehr macht schon die Optik der Gamay-Traube.

Gouais genannten Weißen Heunisch. Auch der Aligoté, der Chardonnay, der Auxerrois oder die Melon de Bourgogne [Muscadet] sind Kinder dieser beiden Sorten. Einst aus Konkurrenzgründen aus Burgund verbannt und dort verboten, fühlt sich der Gamay heute im Beaujolais, aber auch an der Loire sehr wohl. Bis zur Reblausinvasion gehörte Gamay mit 160.000 ha Anbaufläche zu den Hauptrebsorten in Frankreich.

Der Gamay ist sehr fruchtbar, das würde sehr große Erträge bedeuten, wenn die Winzer ihn denn ließen. Doch durch den im Beaujolais noch immer sehr weit verbreiteten Rebschnitt nach der Gobelet-Methode (dem Bock-Schnitt) werden die Erträge niedrig gehalten. Aber auch die im Beaujolais ebenfalls erlaubten Guyot- und Cor-

don-Erziehungsformen werden recht kurz geschnitten, um gehaltvolle Weine zu erhalten. Gelesen wird in den Crus du Beaujolais ausschließlich von Hand. Übrigens: An der Côte d'Or in Burgund gibt es ein kleines Dorf mit Namen Gamay.

bensaft besteht, sondern voll ist von Bedrohungen für ein sensibles Produkt, vor denen ein Winzer unablässig auf der Hut sein muss. Er überlässt also seine Weine der Natur, aber nicht dem Zufall.

Schafe in den Bergen können gehen, wohin sie wollen, bis der Schäferhund sie wieder zusammentreibt und vor dem Absturz bewahrt. So darf man sich wohl das Weinmachen auf der Domaine Marcel Lapierre vorstellen. Mathieu macht überhaupt keinen Hehl daraus, dass er Schwefel einsetzt, wenn Schwefel gebraucht wird, um den Ver-

derb einer Partie zu verhindern. Aber er verzichtet eben auch auf Schwefel, solange dieser nicht unbedingt gebraucht wird. Die beiden uralten Korbpressen, die auf der Domaine benutzt werden, sind selbstverständlich aus Holz. Aber der Unterbau, über den der junge Rotwein abläuft, ist aus blitzblankem Edelstahl. So ist eine na-

türliche Arbeitsweise selbstverständlich, aber Sauberkeit oberste Prämisse. Mikroorganismen dürfen im Wein ihre Arbeit machen, aber sie stehen unter ständiger Kontrolle. Falls es trotz allen Putzens und Kontrollierens doch einmal brennt, holt Mathieu Lapierre die moderne Feuerwehr und nicht den Pfarrer.

Das Ergebnis sind außergewöhnliche und außergewöhnlich gute (Natur-)Weine ohne mystisch verbrämtes Getue und pseudo-ökologisches Gerede. Wer mehr wissen möchte, findet alles auf www.marcel-lapierre.com. In Deutschland sind die Weine zum Beispiel

Château de Pizay ist nicht nur ein Weingut, sondern auch ein 4-Sterne-Hotel mit hervorragendem Restaurant. Dort können Besucher einen ungewöhnlichen Sensorik-Parcours absolvieren: An 8 Stationen, mit Weinausschankautomaten bestückt, lassen sich Nase und Gaumen trainieren (www.vins-chateaupizay.com).



Schlemmen wie die Lesehelfer auf der Domaine Thillardon in Chénas. Dazu gehört in Rotweintrester gekochte Wurst.



Beaujolais: Daten + Fakten

Jahresdurchschnittstemperatur	11,3° C [Freiburg/Breisgau: 10,4° C]
Niederschlagsmenge	740 mm [Freiburg/Breisgau: 890 mm]
Bestockte Rebfläche	ca. 17.000 ha
10 Crus	6.033 ha
Appellation Beaujolais Villages	4.255 ha
Appellation Beaujolais	5.531 ha
Durchschnittliche Erntemenge	600.000 hl, ca. 80 Mio. Flaschen, davon 1 Drittel Beaujolais Nouveau
Anzahl Betriebe	2.200
Genossenschaften	12
Kommissionäre	169
Anteil Direktverkauf der Erzeuger	25%

Die WEIN+MARKT-Favoriten

Diese Weine gefielen WEIN+MARKT bei einer Präsentation gereifer Weine am besten.

2005 Beaujolais, Jean-François Garlon
www.beaujolaisgarlon.com

2009 Chénas, Les P'tits Co, Anita Kuhnel
www.kuhnel.fr

2012 Juliéna, Château des Capitans, Georges Dubœuf
www.duboeuf.com

2009 Juliéna, Les Armoiries, Cave des Producteurs de Juliéna
www.cave-de-julienas.fr

2013 Moulin-à-Vent, Domaine Loron et Fils
www.loron.fr

2005 Moulin-à-Vent, Séduction, Paul Janin
www.domaine-paul-janin.fr

2013 Morgon, Vieilles Vignes, Château Gaillard
www.chateaugaillard.com

2005 Morgon, Côte du Py, Jean-Marc Burgaud
www.jean-marc-burgaud.com



Bernd Bachhausen, überzeugt vom Potenzial des Beaujolais, mit seinen Weinen.



Bemerkenswerte Chardonnay-Weine wachsen auf leider nur 2% der Fläche des Beaujolais.

Die Appellationen im Detail

(Angaben für 2015)

Beaujolais 5.531 ha
Produktion: 215.931 hl

Beaujolais Villages 4.255 ha
Produktion: 133.282 hl

Die 10 Crus

Brouilly 1.258 ha
Produktion: 52.848 hl

Côte de Brouilly 319 ha
Produktion: 13.397 hl

Régnié 433 ha
Produktion: 13.828 hl

Morgon 1.093 ha
Produktion: 45.208 hl

Chiroubles 335 ha
Produktion: 12.117 hl

Fleurie 857 ha
Produktion: 34.043 hl

Moulin-à-Vent 635 ha
Produktion: 23.428 hl

Chénas 240 ha
Produktion: 8.206 hl

Juliéna 558 ha
Produktion: 22.060 hl

Saint-Amour 305 ha
Produktion: 14.380 hl

Die Appellationen des Beaujolais von Süd nach Nord

Klimatisch ist die Region geprägt von heißen, trockenen Sommern und kalten bis sehr kalten Wintern. Niederschläge gibt es vor allem im Winter und im Frühjahr. Die Böden sind in den unteren Lagen von den Flusssedimenten der Saône geprägt. In den Hügeln des südlichen Teils der Region dominiert ein goldgelber Sandstein, der in den Oberböden der Weinberge mit Lehm vermischt ist und einen hohen pH-Wert hat. Die „Pierres Dorées“ sind weit über die Region hinaus bekannt und als Baumaterial überaus beliebt.

Im Norden des Beaujolais dominiert manganhaltiger saurer Granit (niedriger pH-Wert), aus dem einzelne Schloten ehemaliger Vulkane herausragen, die aus reinem Basalt bestehen (z. B. Mont Brouilly). In der Gegend von Romanèche-Thorins wurde bis 1911 Mangan in Minen abgebaut. Vereinzelt gibt es auch Schiefervorkommen, wie am 352 m hohen Mont du Py bei Morgon, der ganz außergewöhnliche Weine hervorbringt. Ein wesentliches Kennzeichen des Beaujolais ist die Reinheit der verschiedenen Bodenformationen, die sich in den Weinen wiederfinden lassen. Sehr große Flächen besitzen eine sehr homogene Bodenbeschaffenheit.

Und wie steht's um den Beaujolais Nouveau?

Die Deutschen haben inzwischen das Interesse am Beaujolais Nouveau verloren, aber in Japan und den USA läuft das Geschäft nach wie vor. Nicht zu vergessen die französische Hauptstadt Paris, wo jedes Jahr in wenigen Wochen weit mehr als 1 Mio. Flaschen des roten Jungweins (auch die Herstellung von Rosé Nouveau ist erlaubt) in die Konsumenten-Kehlen rinnen. Einst in den 1950er Jahren mit rund 15.000 hl Volumen als geniale Marketingidee gestartet, entwickelte sich das Geschäft zunächst prächtig. Zu Hochzeiten des Booms um 1985 wurden sage und schreibe 50 Mio. l Beaujolais Nouveau und Beaujolais Villages Nouveau mit großem Mediengetöse weltweit unter die Leute gebracht. Heute sind es immerhin noch 20 Mio. l, die je zur Hälfte in 110 Länder dieser Erde versandt oder in französischen Bars getrunken werden.

Dem Absatz der „echten“ Rotweine der Region hat dieser Hype enorm geschadet. Beaujolais wird meist nur noch mit jung, leicht und Spaßwein assoziiert. Der Rebsorte Gamay als Mitglied der Burgunderfamilie wird diese „Marke“ nicht gerecht. Dass Beaujolais eine Zukunft hat, beweist das Engagement einiger großer Unternehmen aus Burgund und anderen Regionen Frankreichs, die in der Region in letzter Zeit erhebliche Investitionen getätigt haben. Dazu zählen Chapoutier, Thiénot oder Boisset.

bei Viniculture in Berlin oder Bernd Kreis in Stuttgart erhältlich. Um die Zukunft des Beaujolais machen sich Mathieu Lapierre und seine Schwester Camille keine Sorgen.

Überzeugt von der Zukunft der Region sind auch Marie und Bernd Bachhausen, gebürtige Luxemburger und ursprünglich in der Welt der Banken zu Hause, haben sie sich im Jahr 2008 einen Traum erfüllt und die 8-ha-Domaine Fond Moiroux in Cogny unweit von Villefranche-sur-Saône gekauft. Dazu gehören immerhin 3 ha Chardonnay, die Bernd Bachhausen einen feinen Weißwein und ausgezeichnete Schaumweine bescherten (weitere Infos auf www.fondmoiroux.com).

KLAUS HERRMANN