



Pilgern in Sud-Ouest: Eine besinnliche Brücke

Handel und Konsument tun sich zuweilen schwer, die Weinregionen in Sud-Ouest zu verorten. Wie kleine und große Inseln schwimmen sie in einem von der Tourismusindustrie erfreulich größtenteils unbefleckten Teil Südwestfrankreichs. Der reizvollen Region zwischen Zentralmassiv im Osten und Pyrenäen im Westen mangelt es dabei gar nicht so sehr an geografischer Identität. Auf die Perspektive kommt es an. Orientierung fällt leicht, wenn man den Jakobsweg zurate zieht: Die Via Tolosana etwa gehört zu den vier großen Pilgerwegen in Frankreich und passiert viele der bedeutendsten Appellationen im Südwesten. Ausgangspunkt der südlichsten französischen Wallfahrtstrecke ist das Städtchen Arles an der südlichen Rhône. Von hier aus traten im Mittelalter Pilger aus ganz Europa den langen Marsch nach Santiago de Compostela an, dem Ziel des Jakobswegs. Sie hatten an der Verbreitung ganz unterschiedlicher Rebsorten und Weinbaukulturen einen entscheidenden Anteil. Heute sind es

Menschen aus der ganzen Welt, die auf den verschlungenen Routen des Jakobswegs pilgern. Von seiner Popularität kann Sud-Ouest profitieren. Wer dem Symbol mit der Jakobsmuschel folgt, braucht sich um authentische Weine in seinem Kelch nicht zu sorgen, sie sind sein ständiger Begleiter und bieten spannende Entdeckungen. Etwa auf halber Strecke von Arles ausgehend, liegt Toulouse und etwas weiter im Nordosten eine der aufregendsten und ältesten Anbaugelände in Sud-Ouest: Gaillac (g.U.). Seit dem 1. Jahrhundert ist Weinbau im Gaillac sicher belegt, sollten vor den Römern gar die Kelten bereits dem Wein gefrönt haben, ist er gar noch weitaus älter. Ausdruck dieser uralten Weinbautradition ist heute eine Vielzahl an Weinstilen. Aus der autochthonen Varietät Mauzac etwa entstehen sowohl mineralische Weiß- als auch einzigartige Schaumweine (Gaillac Perlé, Méthode Gaillacoise) mit betörendem Apfelaroma. Prunelard, Duras oder Braucol (Fer Servadou) sorgen für markante und charaktervolle

Rotweine, begleiten die Weihnachtsgans ebenso hervorragend wie ein traditionelles Cassoulet. Die Stärke von Gaillac liegt zweifelsohne in seiner Diversität. Einen typischen Gaillac-Wein, ob rot oder weiß, still, süß oder sprudelnd gibt es per se aber nicht, sein Terroir, seine Winzer sind allzu individuell, als dass sie sich in ein aromatisches Korsett pressen ließen. Sie mögen Weine gleicher Rebsorten erzeugen, der geschmackliche Ausdruck ihrer Weine ist immer auch ihr persönlicher Abdruck. Tatsächlich dürften sich solche Weine vorzüglich für die Festtage eignen, sie fordern die Sinne und tragen im wahrsten Sinne des Wortes zu Besinnlichkeit bei.

Weiter auf der Via Tolosana führt der Weg mitten hinein in die Gascogne (g.g.A.). Gewächse aus dem Land der Musketiere haben sich mittlerweile fest auf dem deutschen Markt etabliert. Die Winzer der Côtes de Gascogne verstehen sich blendend darauf, knackige Weißweine aus heimischen Sorten wie Colombard, Ugni Blanc oder Gros Manseng zu erzeugen, die bei aller Geschmacksfülle mit erfreulich geringen Alkoholgradationen auskommen. Ihr Preis-Genuss-Verhältnis dürfte dabei unschlagbar sein. Auch wenn das auf den ersten Schluck nicht immer klar wird, unterscheiden sich ihre vermeintlichen Brot & Butter Weine doch gewaltig, kommen einmal mit fruchtiger Topik daher und überraschen ein anderes Mal mit atlantischer Salzigkeit. Auch hier lohnt ohne Zweifel der zweite Schluck, bevor man sich ihren Verkaufspreisen zuwendet. Aus den rosinierten Trauben des Petit Manseng indes lassen sich opulente Süßweine bereiten, die sich exzellent mit Christstollen, aber auch mit einem würzigen Roquefort paaren lassen. Kombinationsmöglichkeiten sind da genauso mannigfaltig wie die Vielfalt der Weine und ihrer Stile.

„Einer für alle, alle für einen“, wie es sich die Musketiere einst schworen, so könnte auch das Motto der Winzer der kleinen Appellation Saint-Mont (g.U.) lauten. Die rasanten Entwicklung Saint-Monts vom verarmten Fass- und Branntweinlieferanten zu einer der individuellsten AOP's überhaupt dürfte in Frankreich beispiellos sein. Erst unlängst wurde im Dorf Sarragachies eine kleine Parzelle mit 600 wurzelechten Rebstöcken in die Liste der Naturdenkmäler aufgenommen. In dem ampelographischen Freilichtmuseum finden sich 20 verschiedene Varietäten, von denen



Die Region wird unterstützt durch
französisches VINO



Zahlen, Fakten und besondere Empfehlungen für das Festtagsortiment



GAILLAC (AOP/G.U.)

3.500 Hektar

Rotweine aus Duras, Braucon, Prunelard, teilweise ergänzt mit ein wenig Syrah, Cabernet Sauvignon oder Merlot

Weißweine aus Mauzac, Len de l'El (Loin de l'œil) oder Ondenc

Jährliche Produktion: ca. 150.000 Hektoliter

2009 Astrolabe Loin de l'œil, Vinovale
www.vinovale.com

100% Loin de l'œil – Süßlich, reifes Bouquet aus reifen Aprikosen und pikanter Kräutervürze. Intensiv konzentrierte Frucht am Gaumen mit appetitanregenden herben Noten im langen, vielschichtigen Finale.

2008 Vigne de Maurival, Château de Lacroux
www.chateaulacroux.com

90% Braucon, 10% Duras, ruchtbetonte Nase nach dunklen Kirschen und Waldbeeren. Sehr klar und reintonig. Am Gaumen überaus saftig und aromatisch. Harmonische Gerbstoffe im fruchtbetont ausklingenden Finale.

2008 Château Bournet, Cave de Labastide
www.cave-labastide.com

32% Syrah, 26% Duras, 20% Merlot, 17% Braucon, 5% Cabernet Sauvignon

Aromatischer Duftmix aus Gewürzen (Kardmom, Piment), Leder und herber Frucht (Holunder). Überraschend geschmeidig am Gaumen. Eleganter Frucht, die nach Luftzufuhr weiter zulegt.



CÔTES DE GASCOGNE (IGP/G.G.A.)

13.000 Hektar

Weißweine (80 %) aus Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Petit Manseng

Jährliche Produktion: ca. 700.000 Hektoliter

2011 Harmonie de Gascogne, Domaine de Pellehaut, www.pellehaut.com

Ugni Blanc, Colombard, Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon, Folle Blanche

Animierender Duft aus exotischen Früchten und reifen gelben Äpfeln. Glasklarer und saftiger Geschmack. Ein Harmoniebündel par excellence.

2011 Florenbelle Fruité et Finesse, Plaimont Producteurs, www.plaimont.com

Colombard, Ugni Blanc – Herrlicher Durstlöcher mit intensiven Aromen nach exotischen Früchten (Papaya, Mango) und Stachelbeere. Quicklebendige Säure im erfrischend saftig-süßen Finish.

2010 Dernières Grives, Domaine du Tariquet
www.tariquet.com

100% Petit Manseng, Üppiger und spannungsreicher Duft nach Quitte, Mandarine und einem Hauch von weißem Trüffel. Extraktreich und sehr dicht am Gaumen verwoben. Weicher, intensiv süßer Fruchtkern mit viel Spiel und Länge.



SAINT-MONT (AOP/G.U.)

1.200 Hektar

Rotweine aus Tannat, Pinenc (Fer Servadou) und Cabernet Sauvignon

Weißweine aus Petit Courbu, Arrufiac, Gros und Petit Manseng, Jährliche Produktion: ca. 60.000 Hektoliter

2010 Empreinte blanc, Plaimont Producteurs
www.plaimont.com

75% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 15% Petit Courbu Anfangs zurückhaltender Duft mit Noten von Äpfeln, Aprikosen und rauchig-mineralischen Noten. Legt nach einiger Zeit jedoch deutlich zu und entwickelt viel Kraft und Druck am Gaumen. Feingliedriges Säuregerüst mit viel Spiel und grandioser Länge.

2009 Château de Sabazan, Plaimont Producteurs
www.plaimont.com

80% Tannat, 10% Pinenc, 10% Cabernet Sauvignon Vielschichtiges Bouquet aus satter, dunkler Beerenfrucht (Wildkirsche, Blaubeere) und ätherischer Würze. Nuancen von Tabak und Speck. Präzise Struktur am Gaumen mit saftiger Frucht und fein integriertem Tannin.

2009 Château Saint Go, Plaimont Producteurs
www.plaimont.com

Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

Reifer Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und dezenten Röstaromen. Überraschend saftig und zugänglich am Gaumen. Feinkörnige Gerbstoffe im fruchtfrischen Finale. Potential!



MADIRAN (AOP/G.U.)

1.400 Hektar

ausschließlich Rotweine aus Tannat (70 %) sowie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc Jährliche Produktion: ca. 60.000 Hektoliter

2008 Château de Crouzeilles, Plaimont Producteurs
www.plaimont.com

Tannat, Cabernet Sauvignon, duftet intensiv nach Wacholder, Pfeffer und Veilchen. Ausgesprochen würziger Typ mit athletischer Struktur und markanten, doch reifen Gerbstoffen.

2009 Clos Basté, SCEA Ch. Et Ph. Mur
Tannat, Cabernet Sauvignon

Intensives Bouquet aus reifen Kirschen, Veilchen, Leder und etwas Toastwürze. Fleischige Frucht am Gaumen und markante Gerbstoffe sorgen für gute Reserven. Legt sicher noch zu.



PACHERENC DU VIC-BILH (AOP/G.U.)

300 Hektar

Ausschließlich Weißweine aus Gros Manseng, Petit Manseng und Petit Courbu

Jährliche Produktion: ca. 10.000 Hektoliter

2009 L'Hivernal, Plaimont Producteurs
www.plaimont.com

Petit Manseng, Petit Courbu, Gros Manseng Vielschichtiger Duft aus Aromen von Mirabelle, Litschie und gelbem Trockenobst. Opulente Süße am Gaumen mit pikanter Honigsüße und erfreulich saftigem Finish.

bislang erst 13 zweifelsfrei identifiziert sind. Die Reben aus dem 19. Jahrhundert haben die Reblauskatastrophe schadlos überstanden, weil sie auf extrem sandigen und armen Böden wachsen, die dem Schädling keine Lebensgrundlagen boten. Die Bewahrung genetischer Vielfalt und Rekultivierung alter autochthoner Rebsorten ist heute das Aushängeschild von Saint-Mont. Petit Courbu, Petit und Gros Manseng oder Arrufiac finden sich auch in anderen Regionen in Süd-Ouest, doch fallen die Weißweine dieser alten Sorten in Saint-Mont eleganter und feinmineralsicher aus. Kraftvolle, langlebige Rote aus Tannat und Pinenc (Fer Servadou) gedeihen zumeist auf stark kieshaltigen Böden. Die Gerbstoffe sind prägend für ihren Geschmack, dabei sind sie geschliffen und harmonisch in einem saftigen Fruchtkörper eingebunden. Mit Festtagsbraten sowie mit Wurstwaren vertragen sich die Weine schon in ihrer Jugend prächtig und lassen sich mit Genuss trinken. Eine geradewegs herzhaft-mineralische unterscheidet sie von ihrem

Nachbarn im Madiran (g.u.). Madiran-Weine gelten als die Pilgerweine schlechthin. Auch ihre Winzer haben in den letzten Jahren einiges daran gesetzt, die Weine ihrer Leitsorte Tannat zugänglicher zu bereiten, ohne dabei aber ihrem einzigartigen Charakter verlustig zu gehen. Den Ruf eines allzu robusten Rotweins hat die Realität im Glas jedenfalls längst eingeholt: Stark gedrosselte Erträge, exakte Laubwerksarbeit und à point gereifte Trauben sind mittlerweile selbstverständlich geworden und sorgen für besonders aromatische Rotweine die zugleich intensiv, seidig und vollmundig sind. Dabei haben im Madiran einige renommierte Weingüter eine Vorreiterrolle übernommen, deren qualitativer Anspruch anderen nunmehr als Maßstab gilt. Pacherenc du Vic-Bilh (g.u.) bedeutet so viel wie „Im alten Land und in Reihen gepflanzte Reben“. Die klitzekleine Appellation liegt auf dem geographischen Terrain des Madiran und erzeugt ausschließlich Weißweine. Eine dringende Empfehlung zur Weihnachtszeit und köstliche Ergänzung zu Pfefferku-

chen und Co sind ihre Süßweine aus Petit Manseng und Gros Manseng. Die trockenere Weine der Appellation beeindrucken mit Aromatik und Frische sowie mineralischer Kraft im Glas. Kraft und Intensität der Weißweine aus Pacherenc du Vic-Bilh lassen an die nördliche Rhône erinnern. Erinnern wohl gemerkt, denn Weine mit Herkunftscharakter entstehen zuvörderst im Weinberg, und der ist stets singular. Das ist eine Binsenweisheit.

Den Herkunftscharakter zu bewahren und weiter an der Güte ihrer Weine zu polieren, haben sich die Winzer aus Süd-Ouest auf ihre Fahne geschrieben. Darin besteht professionelle Einigkeit, ansonsten herrscht eine freudvolle und köstliche Vielfalt. Herrlich. Für den Konsumenten können solche Tropfen jedenfalls zur Adventszeit zum Geschenk des Himmels werden. Und letztlich sind sie das ja auch. Der Weinliebhaber muss gar nicht zwingend auf dem Jakobsweg pilgern, um zu innerer Einkehr zu gelangen. Ein Korkenzieher und ein bisschen Entdeckergeist reichen vollkommen aus.