

Vacqueyras Wiese mit Kühen

Axel Biesler ging an der südlichen Rhône auf eine ländliche Entdeckungsreise.

Die Dentelles de Montmirail sind eine karstige Felsenlandschaft im Massif des Baronnies an der südlichen Rhône. Von jeher verbinde ich mit diesen zackigen Bergkämmen Zähne. Daran wird auch die Tatsache nichts ändern, dass «Dentelles» gar nichts mit Zähnen zu tun haben, sondern das französische Wort für Häkelspitzen sind.

Ich fahre durch das Örtchen Gigondas, holpere über eine kurvenreiche Landstrasse, an deren Flanken sich ein Meer aus Grenache-Büschen ausstreckt, vorbei an dichten Wäldern und steil bergauf einem Hotel entgegen, das hübsch gelegen, doch leider das falsche ist. Die Zikaden schreien. Der Mistral bläst heiss über meinen kahlen Schädel, und der Wirt schickt mich wieder talwärts. Das Hôtel Montmirail sei strengstens empfohlen, das ich letztendlich zügig erreiche und das mich mit seiner Morbidität so stolz empfängt, dass ich mir Pastis bestelle und auf der Terrasse neben dem Pool auf gar nichts warte. So lange, bis man mich fortholt.

Das Weingut Monardière ist unser Gastgeber. Die Zikaden schreien noch immer. Der Mistral, der über hundert Tage im Jahr über das Land pustet, ist mittlerweile handwarm geworden. Ich versuche mich durch eine lange Reihe weisser und roséfarbener Vacqueyras diverser Weingüter, von denen es hier nur ein paar Handvoll gibt. Den Löwenanteil der Produktion, rund 45% der Fläche, erledigen die Vignerons de Caractère, so der ambitionierte Name der hiesigen Genossenschaft.

Die Region am linken Ufer der Rhône darf Weiss-, Rosé- und Rotweine unter ihrer bestimmten Herkunft (AC) abfüllen und ist mit rund 1300 ha Rebfläche fast ebenso klein wie ihr Nachbar Gigondas. Grenache gibt den Ton an. Lang vorbei die Zeiten, da Vacqueyras unter einem bäuerlichen Ruf litt, der bereits in seinem Namen steckt: Salopp übersetzt bedeutet Vacqueyras «Feld mit Kühen». Der Familienname Vache, also die Kuh, ist hier so üblich wie Müller oder Meier bei uns. Seine Winzer sind Wein-Cowboys oder -girls, deren Rotweine einen Vergleich mit denen der vermeintlichen Konkurrenten aus Gigondas oder Châteauneuf-du-Pape gar nicht erst antreten müssen, denn sie sind zugänglicher und fruchtbeter. Sie sind, was sie sind.

Die **Domaine Monardière** gehört der Familie – wie könnte es anders sein – Vache.

gen Vater Christian und Sohn Damien überzeugende Gewächse aus biologischem Anbau. Mistral und ein mediterranes Klima verschonen die Reben von den meisten Pilzkrankheiten und machen eine organische Bewirtschaftung so vergleichsweise leicht. Seit 1999 ist das Weingut Ecocert-zertifiziert, an die grosse Glocke hängen die Vaches das nicht: «Wir machen Wein, der aus unserer Natur erwächst, da ist es nur natürlich, den auch so natürlich wie möglich anzubauen», sagt Damien Vache. Einen Werbeeffekt sehe er dabei nicht. Nach einem entsprechenden Hinweis auf die Bio-Organisation sucht man auf den Etiketten der Flaschen vergebens.

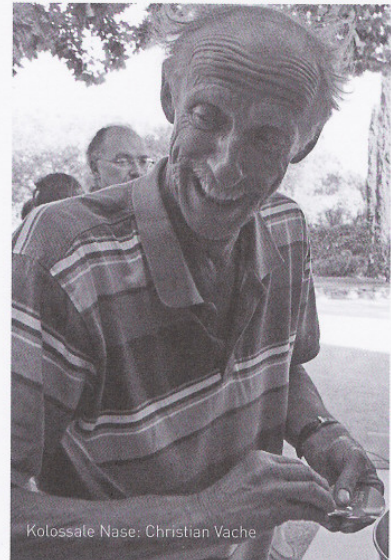
In Demi-Muids (600-l-Eichenfässer) spontan vergoren, ruhte ihre **2010 Cuvée «Galéjade»** aus Roussane, Grenache Blanc und Viognier bis kurz vor der Füllung 10 Monate auf der Feinhefe. Ein fleischiger Weisswein, dessen kräftiger Körper eine wunderbar reife Säure auf Trab hält **(17/20)**.

Und ob Zufall oder nicht, auch der zweite Wein, der mir an diesem Abend gut schmeckt, ist aus biologischem Anbau und dazu noch ein Rosé. Eine Weingattung, deren Vertreter ich in der Regel schneller vergessen als austrinken mag. Der **2010 «Perle de Rosé» der Domaine Montirius** aus jeweils 50% Syrah und Grenache ist ein selten würziges Vergnügen und hat mit dem sonst in aller Welt gängigen Fruchtropsaft erfreulicherweise nichts gemein. Mit dem Entrecôte jedenfalls wird er ebenso spielend fertig, wie er als anspruchsvolle Erfrischung taugt **(16/20)**. Eric und Christine Saurel sind die sensiblen Begleiter aussergewöhnlicher Weine ihrer Domaine Montirius, über die noch die Rede sein wird.

Später, als der Fallwind aus Nordosten zu einer willkommenen Erfrischung geworden ist, schleppt Vater Vache, ein Mann von schmächtiger Statur, aber mit einer kolossalen Nase über dem Schnäuzer, eine Magnumflasche aus seinem Keller herbei und schenkt einen Rotwein in unsere Kelche, den ich gewiss zu den besten zähle, die ich aus diesem Gebiet je getrunken habe. Woran auch dieser Abend Schuld haben mag, doch irgendetwas hat immer mit



Eric Saurel, konsequent biologisch-dynamisch



Kolossale Nase: Christian Vache

irgendetwas zu tun. Der **2006 «Vieilles Vignes» der Domaine Monardière** aus Grenache, Syrah und Mourvèdre ist ein mediterran gewürzter Prachtkerl mit einem grandios saftigen Fruchtkern und einer beeindruckenden Länge **(18/20)**. Ein Wein, der ansatzlos gut schmeckt und jedem aufrechten Zecher eine grosse Freude sein dürfte. «Die Reben», sagt Vater Vache, «sind im Durchschnitt 60 Jahre alt, die ältesten rund 80 und wachsen auf mit Sand und Lehm durchmischtem blauem Kalk.» Ihr Ertrag sei lächerlich gering, doch ihre Trauben köstlich süss.

Von mächtigen, uralten Eichenwäldern begrenzt, liegen die Weinberge der Domaine Montirius. Wie ein Schutzwall bewahrt der Wald die Reben vor desaströsen Hagelstürmen und ist für ein einzigartiges Mikroklima verantwortlich, das den Weinen bei aller Konzentration immer auch Frische schenkt. Eric und Christine Saurel sind konsequente Anhänger des biologisch-dynamischen Weinbaus. «Nachdem eines unserer Kinder einmal mit Globuli statt mit Antibiotika gesund wurde, begannen wir uns intensiv mit der Biodynamie auseinanderzusetzen, die der Homöopathie ja sehr nahesteht», sagt Eric Saurel. 1999 vollzogen die Saurels die Umstellung. Das alles klingt ein bisschen wie aus einem Almanach für Esoteriker, doch Saurel macht nicht den Eindruck, als würde er im Ernstfall ganz auf die Schulmedizin verzichten wollen. Welchen Einfluss auch immer die Mondphasen, Sternkonstellationen und diversen Präparate auf die Weine der Saurels haben mögen, eines steht fest, ihr **2007 Le Clos** vereint die Frucht des Grenache und die Würze der Syrah zu einem grossartigen Rotwein, der mir noch lange am Gaumen und in Erinnerung bleibt **(18/20)**.