



Domaine Montirius

Minéral 2014 bis 2004

von André Dominé

Um grosse Weissweine in Südfrankreich zu erzeugen, müssen verschiedene Faktoren zusammenkommen. Es braucht einen kargen Boden, die richtigen Rebsorten und einen Winzer, der es durch bewusste Bodenbearbeitung versteht, einen Austausch zwischen den im Boden enthaltenen Mineralsalzen und der Rebe zu ermöglichen. Dann kann das Wunder geschehen, dass in einem heissen und trockenen Klima Weissweine entstehen, die ausserordentlich frisch und anregend wirken und ein beachtliches Alterungspotenzial besitzen. Der Minéral ist ein solches Weinwunder.

Domaine Montirius in Vacqueyras zählt zu den Pionieren in Sachen Biodynamie. Eric und Christine Saurel begannen 1996 damit, ihr Gut konsequent umzustellen. Auslöser dafür waren gesundheitliche Probleme Christine Saurels, die sich nach der Geburt ihrer ältesten Tochter Justine 1989 einstellten. Hilfe brachte die Homöopathie. Damit begann das Paar, sein persönliches Verhalten grundlegend zu verändern, sowohl in Bezug auf Gesundheit und Ernährung, als auch in punkto allgemeiner Lebenseinstellung. Daraus ergab sich zwangsläufig auch das Infragestellen der bisherigen Bewirtschaftung ihrer Weinberge. Schon 1987 hatten die Saurels Herbizide endgültig aufgegeben und die Bodenbearbeitung aufgenommen. Drei Jahre später folgte die Abkehr von den Pestiziden. 1996 gab die Begegnung mit François Bouchet, Vorreiter der Biodynamie im Weinbau, dann den entscheidenden Anstoss zur Umstellung. Die Zertifizierung durch Ecocert und Biodyvin folgte 1999. Ecocert zertifizierte 2012 alle Jahrgänge der Domaine von 2006 an als Biowein in Übereinstimmung mit den neuen europäischen Auflagen zur Vinifikation.

Die 58 Hektar Weinberge der Saurels gehen auf Erics Grossväter zurück, die unter Erics Vater Max zusammengelegt wurden. Die Trauben lieferte der Vater an die Genossenschaft von Vacqueyras. Eric stieg gemeinsam mit seiner Frau Christine 1986 in das Familiengut ein. Mit ihrer fortschreitenden Hinwendung zum biologischen und biodynamischen Weinbau und der damit zunehmenden Qualität ihrer Trauben wuchs der Entschluss, sich selbständig zu machen. Dies geschah mit dem Jahrgang 2002. Seither hat sich die Qualität der Weine von Montirius fortwährend gesteigert. Dabei liegt der Schwerpunkt auf den Roten der Appellationen Vacqueyras, Gigondas und Côtes du Rhône. Clos Montirius und der Gigondas Confidential zählen zu den überzeugendsten Rotweinen der südlichen Rhône.

Eric und Christine Saurel kreierten gemeinsam den weissen Vacqueyras Minéral 2004. Er stammt von einer 1,82 Hektar grossen Parzelle mit alten Schwemmböden aus der Mindel-Zeit, sogenannten Garrigues-Böden, die in der Tiefe aus Sand und Sandstein bestehen. Die im Durchschnitt 30 Jahre alten Rebstöcke verteilen sich zur Hälfte auf Bourboulenc und zu je einem Viertel auf Roussanne und Grenache Blanc. «Meiner Ansicht nach», sagt Eric Saurel, «muss eine gute Assemblage eines Weissweins der südlichen Rhône einen vorherrschenden Anteil an Bourboulenc oder Clairette als ihre Basis haben. Diese erbringt eine schöne Frische, eine gute saure Ausgewogenheit im Weisswein und auch die Mineralität sowie eine schöne Struktur. Der Bourboulenc ist die Königsrebsorte auf trockenen Garrigueböden. Er versteht es, dort eine wunderbare Frische und grosse Mineralität auszudrücken.» Dabei muss man darauf achten, ihn auf guter Reife zu lesen, denn bei ihm handelt es sich um die späteste der weissen Rhône-Sorten. Den Grenache Blanc hat Eric auf tonhaltigem Mergel gepflanzt, der die Rundheit in den Weinen verstärkt. Die Roussanne dagegen zeigt ihre Finesse und Mineralität, wenn sie auf Sand und Sandstein wächst. «Was uns betrifft», bemerkt Eric, «haben wir eine grosse Zuneigung zum Bourboulenc, denn er erlaubt eine lange Alterung der Weine und zeigt beim Ausbau in Flaschen Noten von Petroleum, die man bei den grossen Rieslingen des Elsass' oder den grossen Weissen des Burgunds wiederfindet».

Als mir Eric Saurel 2011 bei meinem zweiten Besuch auf Montirius eine Vertikale des Minéral von 2010 bis 2004 präsentierte, zeigte der Wein sein ausgezeichnetes Alterungspotenzial und reichte sich schon damals für mich unter die seltenen grossen Weissweine der südlichen Rhône ein. Die jetzt für Weinwischer durchgeführte Vertikale von elf Jahrgängen konnte das nur unterstreichen.



Eric Saurel: Pionier in Sachen Biodynamie

Bemerkenswert ist, dass der Minéral im Tank vergoren und ausgebaut wird. Alle drei Sorten mit *skin contact*. Üblicherweise werden Grenache Blanc und Roussanne gemeinsam vergoren und der oft mehr als einen Monat später reif werdende Bourboulenc für sich. In den letzten beiden Jahrgängen liessen die Saurels – nun mit Tochter Justine – die Gärtemperatur auf 18 °C ansteigen, was sie als ideal für ihre Spontanhefen ansehen. Ausserdem wird dadurch eine Reduktion während der Gärphase vermieden. Die beiden Weine werden assembliert und abgefüllt. Die Produktion beträgt bei einem Durchschnittsertrag von 21 Hektoliter pro Hektar 5.000 Flaschen. Während das Gut vorsichtig von 4 bis 6 Jahren Konservierung spricht, erreicht das Alterungspotenzial in den besten Jahrgängen 15 und mehr Jahre. Wie die Verkostung bewies, trägt der Minéral seinen Namen völlig zu Recht. Die nachfolgenden Angaben zu den einzelnen Jahrgängen stammen von Eric und Christine Saurel.

Vertikale Domaine Montirius Minéral AOC Vacqueyras Sarrians

2014: Ein ungewöhnlich kühler und feuchter Monat August und auch während der Weinlese kühles Wetter und Schauer sorgten mit 32 Hektoliter pro Hektar für den besten Ertrag der letzten Jahre und zugleich für sehr ausgewogene Weine, was dem Ausdruck des Minéral sehr entgegenkam. Vinifikation bei 18 °C. Helles Strohgold mit grünlichen Reflexen. Dichte intensive Nase mit dem Duft von Weinblüten und Ginster, leicht rauchig, frische Birne und Note von frischen Mandeln. Bereits mit einem Hauch von Feuerstein im Bouquet. Sehr feiner, seidiger Ansatz, dann aber viel Pepp mit mineralischem Unterton, Aromen von Zitrone und grünem Apfel, lebendig, frisch und spannend, dabei schönes Volumen, mundwässernd und präzise. **17/20 2015-2029**

DOMAINE MONTIRIUS

2013: Das schlechte Wetter während der Blüte reduzierte den Ertrag des Grenache Blanc auf 15 hl/ha. Die Saurels brachten den Bourboulenc am 2. Oktober ein und fügten ihn dem Gärtank von Roussanne und Grenache Blanc zu, die sie am 16. Oktober lasen. Vinifikation auf 18 °C. Gelbgold mit silbernen Reflexen. Intensiv mit ausgeprägtem Geruch von Feuerstein, den Blüten der Garrigue und frischer Haselnuss, dabei sehr rauchig. Weicher, runder und seidiger Auftakt, Aroma von frischer, noch nicht ganz reifer Aprikose, sehr schöne Frische und feine Bitternote, leicht salzig und erdig mit breit angelegter Struktur, viel Nachdruck und sehr guter Länge. **17,5/20 2015–2028**

2012: Nach einem klirrend kalten und sehr langen Winter folgten ein regnerischer Frühling und ein heisser Sommer. Die Lese begann mit Roussanne und Grenache Blanc am 5. September. Vinifikation bei 16 °C. Sehr schönes klares brillantes Gold. Intensiv und komplex mit den Aromen von Ginsterblüten, Honig, Wachs und Birne, gerösteten Mandeln und Noten von Zitronentarte und Petroleum. Am Gaumen saftige Aprikosen und etwas Zitrone, schöne Rundheit und viel Volumen, mineralisch mit viel Spannung und Relief, sehr ausgewogen und harmonisch, grosse Finesse und Länge. **18/20 2015–2024**

2011: Dem sommerlichen und ausgesprochen trockenen Frühling schloss sich ein kühler regnerischer Sommer an, bei dem das Thermometer nie über 25 °C überstieg. Dennoch stellte sich die Traubenreife beim Grenache Blanc und der Roussanne sehr früh ein. Sie wurden am 30. August gelesen. Für den Bourboulenc dagegen musste bis zum 4. Oktober gewartet werden. Vinifikation bei 15 °C. Etwas tieferes, bereits ältlich wirkendes Gold. Intensiv mit Aromen von Wachs, verblühten Blüten, Nuss, Garrigue und etwas Petroleum. Im Ansatz frisch, weich und salzig mit Noten von Stroh, getrockneter Aprikose und gekochtem Apfel mit etwas trockenem Finale. Zeigt sich ungewöhnlich entwickelt, was die Gegenprobe bestätigte. **16/20 2015–2017**

2010: Der Sommer brachte sehr gute Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die laut Eric die Mineralsalze in den Beeren konzentrierten. Zur Überraschung der Saurels waren Bourboulenc sowie Roussanne und Grenache Blanc zur gleichen Zeit reif. Sie wurden am 10. September gelesen und gemeinsam bei 14 °C vergoren. Schönes brillantes Gelbgold. Intensität und Finesse, floral und mineralisch mit Noten von Mandeln, blondem Tabak, getrockneten gelben Früchten. Am Gaumen ein grossartiger Ansatz mit schöner Frische, Volumen und Relief, Konzentration und Rundheit mit Noten von Quitte, Zitrusfrüchten und Gewürzen, dabei salzig und mundwässernd bei hervorragender Länge. **19/20 2015–2025**

2009: Der Frühling brachte Regen und Hagel, der einen Verlust von 25 Prozent der Ernte verursachte, so dass der Ertrag auf 20 Hektoliter pro Hektar sank. Der Sommer war heiss und trocken. Roussanne und Grenache Blanc wurden am 4. September gelesen, der Bourboulenc nur drei Tage später. Gemeinsame Vinifikation der drei Sorten bei 15 °C. Strahlendes Gold. Intensiver Duft nach Williamsbirne, reifer Aprikose und Honig, dabei leicht rauchig, etwas Petroleum und geröstete Nüsse. Am Gaumen eine verblüffende Frische für diesen sehr heissen Jahrgang, doch grosses Volumen mit einer cremig-seidigen Textur, ausgesprochen mineralisch und lebendig. Sehr langer und eleganter Ausklang. **18,5/20 2015–2020**

2008: Die gesamte Wachstumsperiode verlief bei gutem Wetter. Am 16. September brachten die Saurels Roussanne und Grenache Blanc ein. Am Folgetag lud ein Gewitter 200 mm Niederschläge ab, die das Gleichgewicht des Jahrgangs aus dem Lot brachten. Der Bourboulenc wurde erst am 27.10. gelesen. Vinifikation bei 15 °C. Beide Probeflaschen wiesen einen rötlichen Bernstein auf, zeigten wenig und oxidierten Ausdruck und endeten kurz und trocken. Ein versteckter Korkfehler? **Keine Bewertung**

2007: Ein Jahr mit idealen klimatischen Konditionen. Der Jahrhundertjahrgang, fragen die Saurels. Weisse Trauben

ab 16. September gelesen. Verhältnis von Roussanne und Grenache Blanc zum Bourboulenc 3:5. Vinifikation bei 15 °C. Sehr schönes mittleres Gelbgold. Intensiver Duft nach reifen Früchten und Blüten mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten und Petroleum. Herrlich frischer und fruchtiger Ansatz mit grossartiger Spannung und Mineralität, dabei angenehm rund, Honig der Garrigues und Nuss, seidige Textur, sehr anregend und komplex mit ausserordentlicher Länge. **19/20 2015–2022**

2006: Deutliche Temperaturschwankungen haben dem Jahrgang Frische und Finesse verliehen. Die Lese begann am 5. September mit Roussanne und Grenache Blanc. Gleiches Verhältnis wie im Vorjahr, doch bei 17 °C vergoren. Sehr ähnlicher gelbgoldener brillanter Farbton. Intensiv und mit viel Finesse in der Nase mit Aromen von reifen Früchten, Zitrus, Honig, Gewürzen und Feuerstein. Am Gaumen frisch und rund, aber herbe und fordernd, Note von Pfefferminze, salzig, erdig, profund, gute Länge, dabei aber eher trocken im Abgang. **17/20 2015–2018**

2005: Ein wettermässig ganz normales Jahr, aber geringe Erträge und viel Konzentration auf Montirius aufgrund eines strikten Rebschnitts. Vinifikation bei 16 °C. Mittleres Gold mit leichtem Kupferschimmer. Intensives Bouquet, feine Noten von Orangenrinde, Nuss, blondem Tabak, Rauch und dezent von Petroleum. Sehr ausgewogen mit schöner Frische, sehr geradlinig, kandierte Zitrusfrüchte, Note von Jasmin, leicht salzig, feine Würze, verblüffende Eleganz, sehr langes und präzises Finale. **18/20 2015–2020**

2004: Ein vom sehr heissen und sehr trockenen Sommer geprägter Jahrgang mit viel Konzentration. Deutliche Entwicklung mit rötlichem Bernstein. Diese zeigt sich auch in der Nase mit Aromen von Nuss, kandierter Orange, Quittenpaste, Honig, einer Note von Eukalyptus und Rancio. Zunächst überrascht im Mund die Frische, dann folgen Rundheit, Fülle, Cremigkeit, eine mineralische Note, weisser Pfeffer, Tabak und geröstete Mandeln, klingt lange aus, doch mit spürbarer Trockenheit. **16,5/20 austrinken**

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 29. Aug. 2015

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch
Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.

