



Minerve gehört zu den schönsten Weindörfern Frankreichs (Foto: Herbert Heil)

## Halb französischer Süden, halb Katalonien

Von Herbert Heil

Der Süden Frankreichs hat inzwischen vinologisch gesehen viel zu bieten. Das war früher anders. Languedoc-Roussillon galt lange Zeit als Produzent von Massenweinen, die es kaum lohnte zu trinken. Das ist in den vergangenen zehn, zwölf Jahren anders geworden. Es wird zwar nach wie vor viel Wein hergestellt, aber es haben sich auch viele Winzerpersönlichkeiten daran gemacht gute, ja ausgezeichnete Gewächse auf die Flasche zu bringen. Ein Augenschein vor Ort im Minervois-Gebiet beziehungsweise im Roussillon bestätigen die positive Entwicklung, die dort stattgefunden hat.

Mit 4.600 Hektar Rebfläche nimmt das Minervois hinsichtlich der Größe im Languedoc den dritten Rang hinter Corbières und den Coteaux du Languedoc ein. Im kleinen Städtchen Olonzac haben Jean-Marc Jarlot und Stephen Desmazières ein kleines, wunderbar ruhig gelegenes Refugium geschaffen und zwar in einer früheren Limonadenfabrik, daher der Name „Villa Limonade“. Fünf Gästezimmer zu zivilen Preisen bieten die beiden an. Dazu Weinverkostungen und Weinseminare, alles sehr professionell, kein Wunder, beide sind ausgebildete Önologen. Und Menüs zum Wein gibt es

**ROUSSILLON BIETET  
NICHT NUR EXZELLENT  
SÜßWEINE, SONDERN  
AUCH PROPERE ROTE**

selbstverständlich auch. Ein schöner Platz zum Verweilen und Entspannen. Man wird quasi rund um die Uhr versorgt.

**MINERVE:** Unbedingt einen Abstecher wert ist das Dörfchen Minerve. Umgeben von steilen Schluchten thront Minerve stolz auf einem Felsen. Das Dorf hat nicht nur der Appellation Minervois ihren Namen gegeben, es ist auch eines der schönsten Weindörfer Frankreichs. Lange war Minerve auf seinem Felsen über dem Zusammenfluss von Cesse und Brian ein eher isoliertes Dorf. Die atemberaubende Umgebung ist geprägt von den letzten Ausläufern der Cevennen: Zwischen Garrique, Eichenwäldern und Wacholderbüschen blitzen immer wieder die weißen Felsen des von Schluchten und Höhlen durchzogenen Kalkplateaus hervor.

Wie auf einer steinernen Halbinsel liegt Minerve über zwei Flussschluchten, und nur eine schmale Landenge, die seit Urzeiten durch ein Verteidigungssystem geschützt wird, verbindet das Dorf mit dem Plateau. Im Mittelalter wurden die Befestigungsanlagen, die die natürliche Sicherung des Dorfes ergänzten, von der Burg aus kontrolliert. Dennoch konnte Simon de Montfort den Ort im Jahr 1210 nach langer Belagerung einnehmen, indem er ihn von der Wasserversorgung abschnitt. Am Ende wurden 140 Katharer als „Ketzer“ auf dem Scheiterhaufen verbrannt. Heute präsentiert sich Minerve nicht mehr isoliert. Seit dem 19. Jahrhundert führt eine 40 Meter hohe Brücke über die Cesse zum Westufer, und Touristen und Weinliebhaber strömen in Scharen in das bis heute mittelalterlich anmutende Dorf.

**DOMAINE DE LA JOLIETTE** ist ein stattliches Anwesen, das sich seit vier Generationen im Besitz der Familie Mercier befindet. Es liegt in der Appellation Roussillon bzw. beziehungsweise Roussillon Villages in Espira de l'Agly, nahe den südlichen Ausläufern des Corbières Corbiere-Gebirges. Schon von weitem erkennt man, die typischen Rebsorten der relativ flachen Region sind im Guyot-System gepflanzt. Es wird per Hand gelesen. Lehm- und kalkhaltige Böden, dazu roter und schwarzer Schiefer dominieren hier. Seit 2001 setzt André Mercier auf biologischen Anbau seiner Weine. Die Erntemengen sind mit 35 bis 50 hl/ha relativ gering, was der Weinqualität zugute kommt.

Schon die einfachen Weine von Joliette machen viel Spaß. Doch die Krönung ist der Côtes du Roussillon Villages Cuvée Andre Mercier. Syrah, Grenache und Mourvèdre sind die markanten Rebsorten, die diesen Wein prägen. Der Syrah bringt die intensive dunkle Farbe, die Aromen von schwar-

zen Beeren, Vanilletöne, Lakritze und eine schöne Säure. Der Grenache sorgt für Harmonie, und der Mourvèdre steuert die Tannine für die lange Haltbarkeit bei. Heraus kommt ein echter Winterwein, der nicht nur von innen wärmt, sondern auch viel Trinkgenuss bereitet.

**DIE DOMAINE DE CAZES IN RIVESALTES** ist sicherlich ein Vorzeigebetrieb. Mit ihren mehr als 220 ha Rebfläche in mittlerer Hanglage über dem Agly-Tal ist dieser Betrieb das größte Bio-Weingut Frankreichs, wenn nicht sogar Europas. Was 1895 mit Michel Cazes als Winzer und wenigen Hektar Land begann, hat sich zu einem Weingut mit 15 verschiedenen Weinen entwickelt. Von trocken bis süß und hell bis dunkel mit insgesamt rund einer Million Flaschen. Emmanuel Cazes hat heute das Sagen auf der Domaine. Seine Premiumabfüllungen liegen bis zu 20 Jahre in Eichenfässern.

Der Vin Doux Naturel Muscat de Rivesaltes beeindruckt mit feinen Zitrusnoten, süßem Geschmack und einem frischen, sauberen Abgang. Der Alkoholgehalt liegt bei 15 Volumenprozenten. Der Domaine ist das Bio-Restaurant „La Table D'Aime“ angeschlossen, wo man vortrefflich speisen und gleichzeitig die Cazes-Weine probieren kann. Weitere gute Winzer-Adressen im Roussillon sind: Domaine Gauby in Calce, Domaine du Mas Blanc in Banyuls, Domaine des Chenes in Vingrau, Mas Amiel in Maury oder Domaine Le Soula in Prugnanes um nur einige zu nennen.

**VINS DOUX NATURELS:** Das Roussillon gilt als das Zentrum der französischen Vins Doux Naturels, der natursüßen, durch Zugabe von Weingeist verstärkten Kreszenzen. Die hohe Sonneneinstrahlung, die durch drei Bergketten abgeschirmte Lage, der vom Meer kommende Wind und der Boden aus verwittertem Schiefer garantieren gesunde Trauben mit hohem Reifepotenzial und entsprechendem Zuckergehalt. Früher wurden diese Gewächse ausschließlich oxidativ ausgebaut. Seit den 80er Jahren ist ein frischer, fruchtiger Stil dazugekommen. Die bedeutendste Appellation für Süßwein ist Rivesaltes, hinzu kommen Maury und Banyuls.

Wörtlich übersetzt bedeutet Vin Doux Naturel „natürlicher Süßwein“. Was allerdings etwas in die Irre führt. Viele Tischweine werden voll vergoren, bis sie trocken sind, bis also der natürlich im Traubensaft vorhandene Zucker durch

Hefe in Alkohol verwandelt wurde, was gleichzeitig die aromatischen Inhaltsstoffe entstehen lässt, die schließlich für die Aromatik des Weins verantwortlich sind. Bei diesem Süßwein wird dieser Vorgang durch Hinzufügung von Alkohol gestoppt, der die Hefezellen schließlich abtötet. Auf diese Weise entstehen Weine mit zugleich hohem Zucker- und Alkoholgehalt.

Etwa 90 Prozent der französischen Vins Doux Naturels kommen aus dem Roussillon. Je nachdem ob Muscat- oder Grenache-Trauben verwendet werden unterscheiden sie sich sowohl farblich als auch vom Ausbau wesentlich. Vorherrschend sind Rivesaltes und Muscat de Rivesaltes, die in der ganzen Region hergestellt werden können. Bei Rivesaltes wird zwischen jungem, relativ fruchtigem Grenat und mindestens zwei Jahre in Eiche gereiftem Ambre und Tuile unterschieden.

**VINOLOGISCHES FAZIT:** Und noch etwas ist charakteristisch für das Roussillon. In keinem anderen Weingebiet Frankreichs gibt es so viele alte Rebstöcke wie hier. Zieht man ein vinologisches Fazit, so lautet dies: Die Spezialisierung auf Bioanbau ist im Roussillon sehr weit fortgeschritten. Inzwischen bearbeiten mehr als 150 Winzer eine Fläche von knapp 2000 Hektar biologisch. Tendenz steigend. Emmanuel Cazes vom gleichnamigen Weingut bringt es auf den Punkt: „Wir haben viele Umstellungen auf Bioanbau. Die Winzer, die vielfach noch jung sind und Projekte anpacken, orientieren sich neu und sind dem Terroir viel näher als noch die Generation zuvor.“

Dass diese Weinregion auch touristische Highlights bietet, versteht sich fast von selbst. Hier im Roussillon sprechen die Menschen Katalan wie jenseits der spanischen Grenze. Perpignan ist die Hauptstadt des Départements Pyrénées-Orientales. Eine katalanische Stadt zwischen Tradition und Moderne. Die Atmosphäre ist vielseitig geprägt, spanische und orientalische Einflüsse, eine interessante Geschichte, dies alles findet man hier.

Platanen und Palmen säumen die sonnenüberfluteten breiten Avenuen, in deren Schatten die Werke des Bildhauers Aristide Maillol zu bewundern sind. Die stolzen, nackten Frauengestalten zieren hier einen Hof oder dort einen Platz mit wunderschönem Marmorbrunnen. Die Pracht des Schlosses der Könige von Mallorca überragt die belebten Gassen mit all den kleinen Läden in denen es Gewürze, Früchte oder Meerestiere zu kaufen gibt. ■