

# Aus dem Garten Frankreichs

## Eine einzige Rebsorte sorgt für Variation

Sandy Neumann\*



In der Mitte des Loire-Tals liegen acht Appellationen mit AOC-Status (*Appellation d'origine contrôlée*), die bekanntesten sind wohl *Sancerre* und *Pouilly-Fumé*. Doch auch *Menetou-Salon*, *Quincy* und *Co.* bringen charaktervolle Weine hervor, die mit ihrer Frische und Zugänglichkeit hervorragende Begleiter einer modernen und kosmopolitischen Küche sind.



### Patrimoine mondial

La région Centre, appelée depuis peu Centre-Val de Loire, compte huit Appellations d'origine contrôlée (AOC), dont les plus connus sont certainement le sancerre et le pouilly-fumé.

Les coteaux de la Loire et du Cher, avec 5 400 hectares de vignes issues d'un seul cépage, font partie depuis l'an 2000 du patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. L'hiver 2014/2015, l'un des moins froids depuis un siècle, a favorisé la qualité des vins.

Réd.

Im Tal der Loire-Schlösser, wie die Region Centre (seit der Regionalreform heute offiziell *Centre-Val de Loire* genannt) auch genannt wird, baut man seit mehr als 2000 Jahren Wein an. Bereits der Schreiber Gaius Plinius der Ältere berichtet in seinen Briefen über den Weinbau am Loire-Ufer. Im Mittelalter sind es die Mönche, die die Hanglagen

kultivieren und systematisch bearbeiten. Wie überall in Frankreich, vernichtet die Phylloxera auch hier Ende des 19. Jahrhundert praktisch alle Rebstöcke. Der Neuanfang mit gepfropften Reben auf resistenten amerikanischen Wurzeln geht mit wachsender Bedeutung des *Sauvignon Blanc* einher. An den Hängen, der sich von Ost nach West schlängelnden Loire und im Tal des Cher, eines linken Nebenflusses der Loire, erstrecken sich heute 5 400 Hektar Rebflächen, der Großteil mit etwa 4 500 Hektar entfällt auf Weißweine. Über die letzten zwanzig Jahre ist die Anbaufläche um 46 % gewachsen. In einer außergewöhnlichen Kulturlandschaft, die seit 2000 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, versuchen auch die Winzer, ihren Einfluss auf die Natur in harmonischer Weise auszuüben.

Mit einer durchgehend hohen Qualität, verbunden mit der großen Anzahl verschiedener Stilstiken, bringt das Centre-Loire sowohl Weine für jeden Tag als auch für die großen Anlässe hervor. Die Weine zeigen sich facettenreich, geprägt von Mineralität und gutem Trinkfluss und werden dem derzeitigen Bedürfnis nach zugänglichen, ursprünglichen und individuellen Weinen gerecht.

Laut dem 1994 gegründeten Verband *Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre* (BIVC) verteilte sich das Verkaufsvolumen im Jahre 2014 zu 52 % auf Frankreich, auf den Export 48 %, auf Deutschland fielen davon 7,2 % und somit Platz vier hinter Großbritannien, den USA und Belgien. Der Exportverkauf hat 2014 um 8 % gegen-

\* Sandy Neumann ist Journalistin.

über dem Vergleichszeitraum 2012–2013 zugenommen.

Bei allen erforderlichen Weiterentwicklungen der Arbeit im Weinberg und der Kellertechnik, versuchen die Weingüter des Centre-Loire den familiären Charakter und ihre Wurzeln zu bewahren. Darüber hinaus sehen viele Winzer die Notwendigkeit, dem Umweltschutz stärker genüge zu tun und engagieren sich für naturnahe, biologische und biodynamische Anbaumethoden und phytosanitären Schutz. Das gemeinsame Ziel ist es, das Beste des *Terroirs* in den Weinen zu repräsentieren (seriöse Weinlexika geben als Definition für den kaum zu übersetzenden Begriff *Terroir*: die Eigenschaften eines vom Menschen nicht veränderten Stückes Land). Die sanfte, für die Region charakteristische Hügellandschaft lässt mikroklimatische Bedingungen entstehen, die zusammen mit der Vielfalt der geologischen Formationen für den Nuancenreichtum der Weine in den Appellationen sorgen.

So finden sich ton-kalkhaltige Böden aus dem mehr als 150 Millionen Jahren alten Kimmeridgium (*terres blanches*), Feuerstein (Silex), Kalkböden (*caillottes*) sowie Sand und Kies. Das vorherrschende Klima ist gemäßigt, mit kontinentalem Einfluss und starken Temperaturschwankungen zwischen Winter und Sommer.



## Die Appellationen

Das Centre-Loire besticht mit einer breiten Variation von Weinen, in der sich die Besonderheiten ein und derselben Rebsorte ausdrücken. Mit dem eleganten und frischen *Sauvignon Blanc*, dem König der Gegend, und dem *Pinot Noir*, der mit

seiner Leichtigkeit und feinen Aromen von roten Beeren und würzigen Noten punktet, bieten diese Weine ganz unterschiedlichen Speisen eine gute Begleitung. Der *Gamay* und der *Pinot Gris* vervollständigen die Rebsortenpalette.

**Sancerre:** Das Sancerrois, östlich von Bourges, am linken Loire-Ufer, bringt frische, fruchtige, von Mineralität und Zitrusaromen geprägte *Sauvignon Blanc* hervor. Der *Pinot Noir* der Region zeigt sich kräftig, vollmundig, mit einem Bukett von Süß- und Sauerkirschen und guter Länge.

**Pouilly-Fumé, Pouilly-sur-Loire:** Die Weinberge von Pouilly bieten diese zwei Appellationen. Der lokal *Blanc Fumé* genannte *Sauvignon Blanc* und der *Chasselas* für die Herstellung des AOC *Pouilly-sur-Loire* bestimmen die Region. Aromen von Ginster und Grapefruit und Noten von Feuerstein sind in *Pouilly-Fumé*-Weinen präsent. Der *Chasselas* im *Pouilly-sur-Loire* präsentiert sich süffig und frisch.

**Menetou-Salon:** Die Appellation umfasst zehn Kommunen rund um Bourges. Bereits seit 1890 besitzt das Gebiet ein Winzersyndikat. Die kalkhaltigen Kimmeridgium-Böden sind besonders günstig für den Anbau von *Sauvignon Blanc* und *Pinot Noir*. Würzige Muskat-Noten dominieren die Weißweine, die sich harmonisch mit weißen Blüten und zitrischen Aromen verbinden. Die Rotweine zeigen sich in kräftigem rubinrot, geschmeidig und mit einem intensiven Bukett von reifen Kirschen, Pflaumen und kandierten Früchten.

**Quincy:** Nordwestlich von Bourges, am linken Cher-Ufer gelegen, bekam Quincy 1936 als eine der ersten Appellationen AOC-Status. Hier wird ausschließlich *Sauvignon Blanc* kultiviert, der sich aufgrund von Bodenbeschaffenheit und Klima komplett von allen anderen Appellationen des Centre-Loire unterscheidet. Die Weine des kleinen Gebiets um Quincy und Brinay wachsen auf Sand und Kies und profitieren von einem abgeschwächten ozeanischen Klima mit relativer Trockenheit und warmen Sommern. Weine aus Quincy überzeugen durch ihre Frische und intensive Aromen von reifen Zitrusfrüchten wie Grapefruits, Noten von Menthol und Pfeffer, Akazien und weißen Blüten.

**Reuilly:** Südwestlich von Bourges breiten sich die Weinberge von Reuilly vom Ufer des Arnon bis

zum Cher aus und umfassen sechs Gemeinden. Steile, sonnenbegünstigte Hänge und eine hohe Bodenqualität schaffen beste Anbaubedingungen. Reuilly-Weißweine präsentieren sich frisch, fruchtbetont, mit floralen und vegetalen Aromen. Die Rotweine aus Pinot Noir sind vollmundig, samtig und leicht, mit viel Frucht, die blassfarbigen Rosé-Weine aus dem Pinot Gris sind zart und delikat.

**Coteaux du Giennois:** Das Gebiet entlang der Loire, zwischen Gien und Cosne-sur-Loire gewinnt aktuell an Bedeutung durch authentische *Terroir*-Weine. Die Weißweine spiegeln die Eigenschaften des *Sauvignon Blanc* wider, frische, mineralische Noten verbinden sich mit Aromen von Quitte und weißen Blüten. Hier entstehen ebenfalls fruchtige Rotweine, im Verschnitt aus *Pinot Noir* und *Gamay*, die Aromen von roten und schwarzen Beeren und Noten von Pfeffer erkennen lassen. Der süffige und blumige *Pinot Noir* und die frische Lebendigkeit des *Gamay* vereinigen sich zu einem ausgewogenen und harmonischen Wein. Die feinen und delikaten Rosé-Weine äußern sich in leicht pfeffrigen Noten und Aromen von Weinbergpfirsichen.

**Châteaumeillant:** Dieses sehr traditionsreiche Weinbaugebiet im Süden von Bourges erzeugt Rot- und Rosé-Weine auf sehr typischen *Terroirs*. In den vollmundigen Rotweinen verschmelzen Aromen reifer Früchte, im Abgang abgerundet durch feine Pfeffernoten. Die „grauen“ Rosé-Weine präsentieren sich lebendig-frisch und fruchtig, mit Aromen von hellen Früchten und Weinbergpfirsichen, die sich mit süßlicheren Noten verbinden und damit ideale Sommerweine sind.

## 2015 – ein guter Jahrgang

Auch im Centre-Loire, wie in jeder nördlichen Weinbauregion, gibt es markante Effekte durch die Einflüsse des Wetters. Das ist auch für 2015 der Fall, da spezielle Klimabedingungen eine Produktion von Weinen mit besonders reinen Aromen ermöglichen. Der Winter 2014/2015 zeigt sich als der am wenigsten kalte seit einhundert Jahren. Nach einem milden Winteranfang, wird es merklich frischer im Februar, jedoch bleibt der Frost aus. Die winterlichen Niederschläge liegen bis Ende Februar höher als sonst im Durchschnitt

und tragen zu einer guten Durchfeuchtung der Böden und Unterböden bei. Der Vegetationszyklus kommt erst mit leichter Verspätung in Schwung, wird allerdings von milden Temperaturen schnell ausgeglichen. Diese hervorragenden Bedingungen im Winter erlauben einen einheitlichen Laubaustrieb. Der Mai beginnt zunächst frisch und mit Regen, aber der Frühling setzt sich durch und bleibt wetterbeständig. Im Sommer gibt es selten Regen, jedoch sind Lagen der Appellationen *Sancerre*, *Quincy* und *Reuilly* von Hagel betroffen. Reuilly hat einige Schäden zu beklagen. Obwohl die Blüte unter optimalen klimatischen Bedingungen mit Temperaturen leicht über dem Durchschnitt und moderaten Niederschlägen beginnt, wird am *Sauvignon Blanc* Verrieselung festgestellt, in deren Folge Fruchtansätze verkümmern und schließlich abfallen. Im Juni setzt Trockenheit ein, die im Juli in eine richtige Gluthitze übergeht. Auf einigen jungen Parzellen führt das zu Trockenstress. Die Reifezeit kommt aufgrund der Trockenheit nur sehr langsam in Gang. Mitte August setzt eine Regenperiode ein, die die Trockenheit beendet und für eine schnelle Reifung sorgt.

Die Weinlese beginnt Anfang September 2015 für *Pinot Gris* in Reuilly. Der *Sauvignon* wird ab Mitte September in allen anderen Appellationen gelesen. Die roten Rebsorten werden in der Mehrheit zwischen dem 17. und 20. September eingebracht. Kleinere Regenschauer beeinflussen die Lese und auch die Stimmung der Winzer nicht.

Der Traubensaft zeigt sich in schöner aromatischer Klarheit, die den Jahrgang durchgängig kennzeichnen wird. Die Weißweine präsentieren sich elegant und edel. Vielschichtige Aromen weißer Früchte dominieren. Am Gaumen sind sie dicht, gefällig und mit guter Säure ausbalanciert. Die Rosé-Weine sind deutlich intensiver als die letzten Jahrgänge. Rosa Grapefruit und Himbeere dominieren die Fruchtaromen. Die Rotweine sind von schöner rubinroter Farbe und Aromen frischer Früchte wie Erdbeere, Kirsche, Himbeere werden von floralen Noten begleitet. Seidige und ausgewogene Tannine sprechen für eine gute Reife, Frische und Eleganz.