

Wein

Klasse statt Masse

Von Peter Rüedi



Im Weinbau lastet die Vergangenheit zuweilen schwer auf dem Hier und Jetzt. Zum Beispiel im Languedoc-Roussillon, den zum Mittelmeer hin offenen Küstenebenen von der Rhonemündung bis zur spanischen Grenze. Zwischen Montpellier und Narbonne liegt nicht weniger als ein Drittel der französischen Rebfläche, die fruchtbaren Böden und das milde Klima brachten den *vin ordinaire* hervor, den französische Arbeiter und gelegentlich auch Simenons *commissaire* Maigret am *zinc* tranken. Für einen Schluck zwischendurch muss ein Vin de Pays ja auch heute kein Anlass zu kennerhaftem Zungenschmalzen sein. Aber unzweifelhaft werden die Weine aus dem Midi den schlechten Ruf des Massenweins nur mit Mühe los. Dabei hat sich in den letzten zwanzig Jahren vieles geändert, und dafür stehen die Weine von Alain Chabanon aus Montpeyroux im Norden der Appellation Coteaux du Languedoc (gute zwanzig Kilometer nordwestlich von Montpellier) wie Leuchttürme in der Landschaft. Chabanon steht für das pure Gegenteil des massenhaft hergestellten Vin de Pays. Auf seinen vierzehn Hektaren produziert er 50000 Flaschen. Seine Ausbildung verdankt er unter anderem dem legendären Alain Brumont von Château Montus (Madiran), seit 1992 arbeitet er nach biologischen, seit 2006 nach biodynamischen Grundsätzen, und sein Wein L'Esprit de Font Caude kommt ganz ohne weltanschaulichen Bonus aus. Er ist ganz einfach ein grosser Wein, der sich das Demeter-Label locker leisten kann. Halb Mourvèdre, halb Syrah, liegt der Ertrag bei lediglich 28 Hektolitern pro Hektar, und Chabanon lässt dem würzigen, dunkelbeerigen Wein reichlich Zeit: fünf Jahre, bis er ihn auf den Markt bringt. Er erinnert in seiner dichten, changierenden Aromatik an einen Châteauneuf-du-Pape der gehobenen Klasse (Schokolade, Leder, Rauch und Gewürze, bei runden Tanninen und guter Säure). Klasse statt Masse, auch was den Alkohol angeht. 13,5% sind für die Zone im Pays d'Oc ein Ausweis von Eleganz und noblem Understatement. Eine Entdeckung, ihren Preis wert.

Alain Chabanon, L'Esprit de Font Caude AOC
Montpeyroux 2010. 13,5%. Peter Kuhn, Dielsdorf.
Fr. 38.50. www.peterkuhnweine.ch

Weltwoche 24/2016, 16. Juni

