



Zwei Winzer, die sich vom schlechten Preisgefüge und Billigimage des Muscadets nicht die gute Laune verderben lassen: Guy & Fred von der Domaine de l'Écu

MEHR ZUM THEMA WEISSWEIN UNTER: welt.de/weisswein

PRIVAT

Viel Spaß im Glas – für wenig Geld

Hierzulande kämpft der Muscadet noch gegen sein Billig-Image. Zu Unrecht, findet Georg Lauer und hat sich durch die Lagen einer Handvoll Winzer getrunken, die zu moderaten Preisen erstaunliche Qualität bieten

Absurde Entwicklungen können etwas Befreiendes haben. Seit selbst die Zweitweine der großen Gewächse aus Bordeaux noch vor ihrer Abfüllung für dreistellige Eurobeträge gehandelt werden, darf sich der nicht der neuen chinesischen Oberklasse zugehörige Weinfreund ganz entspannt anderen Themen widmen – und wird schnell feststellen, dass in unserer gegenwärtigen Weinwelt die Korrelation zwischen Preis und Genuss relativ ist. Nie war es spannender und lohnenswerter, sich abseits der ausgetretenen Pfade auf die Suche nach Genuss und Qualität zu machen. Oft sind es längst abgeschriebene Klassiker in europäischen Traditionsgebieten, unter denen es besonders Bemerkenswertes zu entdecken gibt. Und interessanterweise sind es gerade unsere gern als Bananen abgestempelten amerikanischen Freunde, die mit Begeisterung und vor allem Unvoreingenommenheit vergessenes Europa für sich entdecken. Und so häufig nicht nur alteingesessene Betriebe vor dem Ruin bewahren, sondern auch dafür sorgen, dass die besten Weine leichter in einer Weinbar an der Ecke in den US-Küstenmetropolen zu finden sind als in Berlin oder München.

Ein Paradebeispiel dafür sind die Muscadet-Weine von der Loire. Für viele sind diese aus der Traube Melon de Bourgogne gewonnenen Weine nicht mehr als eine recht traurige Erinnerung an erste Urlaube in Frankreich, ohne Eltern und Geld, in denen Zwei-Euro-Pullen aus dem Supermarkt für die erwünschte Dröhnung und den ebenso sicheren dicken Kopf sorgten. Daher genießt Muscadet Sèvre et Maine bei uns keinerlei Reputation, und kaum jemand (auch nicht in Frankreich) traut diesen Weinen viel zu, außer vielleicht, ein paar Austern am Strand zu begleiten. Dabei sind die besten Exemplare echte Charaktere, besitzen erstaunliche Komplexität und sind herrliche Essensbegleiter, besonders, aber nicht nur, zu Meerestieren.

Ihre ausgezeichnete Rolle an der Tafel kommt nicht zuletzt davon, dass diese Weine wirklich trocken sind. Nichts von

der in Deutschland (und auch andernorts) grassierenden Seuche der „Zuckerschwänzchen“, die trocken etikettierten Weinen den Charakter rauben und den Gaumen zukleistern. Einen Obstkorb voller Früchte wird man nicht erschmecken, dafür einen ganzen Steinbruch voller Mineralien. Wer „fränkisch-trockene“ Silvaner liebt, der wird an diesen Weinen seine besondere Freude haben. Auch Chablis-Liebhaber dürften an einigen der neuen Kreationen Gefallen finden. Noch ist es einer relativ kleinen Gruppe Winzer zu verdanken, dass es für selten mehr als zehn Euro Weine gibt, die nicht nur mit großem Vergnügen zu trinken sind, sondern die auch intellektuell fordern und den Horizont erweitern.

Die französische Weinbaubehörde INAO hat gerade die ersten Crus Communaux für Muscadetweine deklariert. Man darf hoffen, dass damit etwas Prestige und auch höhere Preise in die Region kommen, um dem interessierten Nachwuchs eine Zukunft im anspruchsvollen Weinbau zu ermöglichen. Denn momentan sieht es im Muscadet düster aus. Nicht nur das Preisniveau, sondern auch einige Jahre mit niedrigen Erträgen haben vielen Betrieben zu schaffen gemacht, sodass viele Winzer aufgegeben haben. Selbst die renommierten Weingüter an der Spitze stehen unter Druck, da

sie überwiegend nach ökologischen oder biodynamischen Richtlinien arbeiten. Ein Aufwand, der sich bei ein Vielfaches teureren Flaschen wesentlich leichter in die Bilanz integrieren lässt.

Zu den Betrieben, die die Richtung zum Erfolg weisen, gehören die Domaines de la Pépière, geführt von Marc Ollivier, die Domaine de l'Écu unter Guy Bossard und Frédéric Niger Van Herck, die Domaine Pierre de la Grange von Monique und Pierre Luneau-Papin sowie die Domaine de la Louvetrie mit Jo Landron. Nicht, dass es nicht auch andere gute Betriebe gäbe, und dank der freundlichen Preise lohnt es sich immer, einmal etwas Unbekanntes zu probieren. Aber diese vier Betriebe garantieren einen hohen Standard und vor allem die Möglichkeit, die alten Vorurteile über Muscadet zu revidieren: dass Muscadets immer nur simpel und relativ austauschbar sind, dass vielleicht gute, niemals aber große Weine aus dieser Region kommen und dass Muscadets möglichst jung getrunken werden sollen.

Den Mythos von den blanden und neutralen Weinen wird man am schnellsten los. Vielleicht gerade weil die Traube Melon de Bourgogne in der Tat eine gewisse Neutralität mitbringt, erlaubt sie es, Muscadets zu Lehrbeispielen für Mineralität zu machen. Darüber

hinaus bieten die Weine auch die Annäherung an den viel gebrauchten, dabei aber oft mythisch verschwommenen Begriff des „Terroir“, der ausdrücken soll, dass Wein mehr ist als die Summe von Jahrgang, Lage, Traube und Winzer. Ein amerikanischer Verfassungsrichter meinte einmal, zu seiner Definition von Pornografie befragt: „I know it when I see it.“ Wer einmal eine Kollektion Muscadets von verschiedenen Böden und mehreren Winzern nebeneinander verkostet hat, der hat sich gewiss ein Verständnis über den Einfluss des Untergrunds auf Wein ertrunken. Und vielleicht ein Gefühl, was sich hinter Terroir verbergen könnte. Ersteres ist schon deshalb einfach, weil auf vielen Etiketten der Boden, auf dem die Reben gewachsen sind, angegeben wird. So hat zum Beispiel Guy Bossard drei Weine im Programm, die nach den geologischen Bezeichnungen der Gesteine des Untergrundes der jeweiligen Weinberge Expression de Gneiss, Expression d'Orthogneiss und Expression de Granite genannt werden. Probieren Sie einmal alle drei nebeneinander und dazu vielleicht irgendeinen der Weine von einem der anderen hier genannten Winzer. Man kann auf einer Seite nicht so viel schreiben, wie man in einer Stunde Beschäftigung mit diesen Weine lernen wird.

Weniger einfach ist es mit der Definition, was denn nun „große Weine“ sind. Übereinstimmung herrscht noch am ehesten, dass solche Weine eine gewisse Komplexität aufweisen sollten sowie eine Fähigkeit, mit zunehmender Reife besser zu werden. Wird es spezifischer, endet man schnell in hitzigen Diskussionen, die man am besten vermeidet, will man den Spaß am Weintrinken nicht

„Bislang traute niemand diesen Weinen viel zu, außer vielleicht, ein paar Austern am Strand zu begleiten“

verlieren. Ich behaupte aber einfach einmal, dass es einige Muscadets gibt, die manchen großen Weißweinen der Welt durchaus Paroli bieten können. In den letzten Jahren haben einige der Topwinzer im Muscadet begonnen, ihre Weine

sehr lange im Fass auf der Hefe zu lagern. Schon immer gab es Muscadets, die mindestens bis in das Frühjahr nach der Ernte auf den Hefen belassen wurden und ohne weitere Klärung abgefüllt wurden. Bei diesen steht hinter Muscadet Sèvre et Maine „sur lie“ auf dem Etikett und sie stellen die klassische Oberklasse des Muscadets dar.

Die neuen Weine setzen noch eine Schippe drauf und werden oft erst zwei oder noch mehr Jahre nach der Ernte abgefüllt. Dank der in Europa üblichen Bürokratie verlieren sie ab einer gewissen Fasslagerung das Recht auf die Bezeichnung „sur lie“. Das macht aber nichts, denn sie schmecken spektakulär und werden sowieso in viel zu kleinen Mengen erzeugt. Mein persönlicher Favorit ist der Granite de Clisson von der Domaine de la Pépière. Der 2007er hat alles, was man sich in einem Weißwein wünscht. Kraft und Intensität, dabei aber Eleganz und Frische. Eine Vielzahl verschiedener Facetten, die sich nach dem Einschenken über Stunden und sogar Tage offenbaren und einen immer wieder nach dem Glas greifen lassen. Ein Wein für um die neun Euro, der nicht wenigen Großen Gewächsen und auch weißen Burgundern die Schamesröte ins Gesicht treiben müsste.

Wie diese relativ neuen Weine altern, weiß man noch nicht. Man darf zuversichtlich sein. Denn schon die klassischen „sur lie“-Muscadets können zehn und mehr Jahre nicht nur locker wegstecken, sondern zeigen sich dann auch noch feiner und ziseliert. Das Problem ist nur, diese gereiften Weine zu finden, denn Muscadet wird noch mehr als andere Weißweine als Getränk des nächsten Sommers missverstanden. Wer einmal einen 15 Jahre alten „Le L d'Or“ von Pierre Luneau-Papin oder einen „Le Fief du Breil“ von Jo Landron getrunken hat, der wird sich ganz schnell diese Weine kistenweise einlagern. Und, um zum Anfangsthema zurückzukommen, er wird sich freuen, für zwölf Flaschen weniger als für eine Flasche eines hochbepunkteten Bordeaux ausgegeben zu haben. Und damit wieder eine Chance auf den eigentlichen Sinn von Wein zu haben. Nämlich ihn zu trinken.

DOMAINE DE LA LOUVETRIE

Jo Landron bearbeitet sein 25 Hektar großes Weingut nach ökologischen Richtlinien. Sein Muscadet „Amphibolite“ ist einer der leichtesten (im guten Sinne!) und frischesten Muscadets. Der „Le Fief du Breil“ ist ein kleines Meisterwerk, der auch nach zehn Jahren im Keller noch keinerlei Ermüdungserscheinungen zeigt. Domaines Landron, Les Brandières, F-44690 La Haye Fouassière, Tel.: +33/02/40 54 83 27, www.domaines-landron.com

Muscadet Sèvre et Maine Amphibolite Nature 2010. 8,60 Euro plus Versand bei www.wein-kreis.de

DOMAINE DE LA PÉPIÈRE

Marc Ollivier und Rémi Branger bewirtschaften ihre 25 Hektar ökologisch. Den „Clos des Briords“ kann man mehr oder weniger blind kaufen, für sofort oder zum Einlagern. Eine Klasse höher liegt der Cru Communal „Granite de Clisson“, der eine ganz eigene Kategorie von Muscadets definiert. Chablis, hab acht! La Pépière, F-44690 Maisdon-sur-Sèvre, Tel.: +33/02/40 03 81 19, www.domainelapepiere.com

Granite de Clisson 2009. Der Wein wird November 2011 auf die Flasche gezogen. 8,80 Euro ab Weingut zuzüglich Versand.

DOMAINE DE L'ÉCU

Auf Guy Bossards 25-Hektar-Demeter-Weingut dreht sich alles um drei Abfüllungen, die nach den verschiedenen Böden benannt sind. Die Weine brauchen Zeit zur Entwicklung, und es ist nicht selten, dass man nach einigen Jahren der Reife einen anderen bevorzugt als zuvor. Am besten legt man sich alle drei in den Keller. Domaine de l'Écu, La Bretonnière, F-44430 Le Landreau, +33/02/40 06 40 91, www.domaine-ecu.com

Muscadet Sèvre et Maine Expression de Granite 10,50 Euro bei Vin sur Vin. www.weine-visentin.de

DOMAINE PIERRE DE LA GRANGE

Die Domaine Pierre de la Grange ist mit über 40 Hektar das größte der hier vorgestellten Weingüter und bietet die meisten unterschiedlichen Weine an, wobei nicht alle aus der Traube Melon de Bourgogne gemacht sind. „Clos des Allées“ und „Le L d'Or“ sind extrem verlässliche Vertreter des klassischen Muscadetstils. La Grange, F-44430 Le Landreau, Tel.: +33/02/40 06 45 27, www.domaineluneupapin.com

Muscadet sur Lie Clos des Allées Vieilles Vignes 2009 7,30 Euro bei www.wein-bastion.de