



Das Relief der Beaujolais-Crus: Immer wieder ragen Kuppen aus den Ausläufern des Massif Central hervor

VON CARO MAURER

Aussicht auf Zukunft

Nicht Nouveau, sondern in schönster Art und Weise gereift: Die besten Beaujolais stammen aus den zehn Crus der Region. Es sind Weine mit Eleganz und Persönlichkeit

Saint-Amour-Bellevue – das klingt nicht nur verheißungsvoll, von der Ortschaft an der Grenze zum Mâcon hat man wirklich eine schöne Aussicht auf das Beaujolais. Immer wieder ragen Kuppen aus den Ausläufern des Massif Central hervor. Es ist das Relief der zehn Crus des Beaujolais, das erst im Süden in einer sanften Hügelandschaft verläuft.

„Der Boden bedeutet hier alles“, sagt Thibault Liger-Belair, 41, und wühlt in der Erde nach pinkfarbenen kleinen Granitsteinen. Eigentlich Winzer in Nuits-Saint-Georges hat er sich neben seinen 17 Hektar an der edlen Côte d’Or noch 14 Hektar rund um Moulin-à-Vent im Beaujolais zugelegt. Als Weingut würde man sich sein einfaches Bauernhaus wohl schönreden müssen, das ein paar hundert Meter unterhalb der berühmten Mühle von Moulin-à-Vent mitten in den Weinbergen steht, in denen mehr als 90 Jahre alte knorrige Reben wachsen. Es ist die Rebsorte Gamay, die das Beaujolais fast komplett im Griff hat. Die Stöcke sind hier im sogenannten Gobelet-Schnitt gehalten, das heißt, von keinem Drahtrahmen gestützt. Jeder Weinstock ragt wie eine Hand aus dem Boden, die vier, manchmal auch fünf dicke verkrümmte Finger bis zu einem Meter hoch in die Luft streckt, an denen die Trauben wachsen.

„Wir wissen nur etwa zehn Prozent von dem, was zwischen Erde und Rebe passiert“, sagt Thibault nachdenklich. Vor al-

len ernsthaften Kontrapunkt in der ansonsten verspielten Fruchtigkeit des Gamay. Seine Aufgabe versteht der Winzer darin, in seinem Wein „dieses Terroir zum Ausdruck zu bringen“.

Terroir, der französische Begriff steht für Heimat. Für Gamay ist es das Beaujolais. Die Weinregion dockt an der Südseite des Mâcon an und erstreckt sich über rund 55 Kilometer in das Département Rhône. In zwölf Appellationen stehen auf rund 22 500 Hektar die Reben, 98 Prozent davon Gamay. Die unterhalb der zehn Crus zum Fluss Saône flach auslaufenden Lagen und die hügelige Landschaft südlich der Stadt Villefranche-sur-Saône werden unter dem Begriff Beaujolais AOP zusammengefasst, der für gewöhnliche Weinqualitäten steht. Von dort stammt auch der Großteil des Beaujolais Nouveau, der als Jungwein alljährlich am dritten Donnerstag im November die Welt mit einem simplen Getränk überschwemmt. Im Westen schließt sich mit 6000 Hektar die Appellation Beaujolais Village an mit ihren weitgehend kalkhaltigen Böden, aus der Weine besserer Qualität kommen.

Das nördliche Drittel wird überwiegend von den zehn Crus belegt, die den Namen des jeweiligen Ortes tragen, den die Wein-

berge umgeben. Welcher der beste Cru ist? Morgon natürlich, insistiert Louis-Benoît Desvignes, 37, der zusammen mit seiner Schwester Claude-Emmanuelle das Familienweingut in Villié-Morgon leitet. Die Weine von dort gelten als die ausdrucksstärksten. Obwohl es in Beaujolais keine offizielle Einzellagen-Klassifikation für Premier oder



Machen Beaujolais der Spitzenklasse: Claude-Edouart und Sonja Geoffroy (links), Thibault Liger-Belair (rechts)

Grand Cru gibt, füllt Louis-Benoît den Ertrag aus der steilen und kargen Parzelle Javenières in der Lage Côte de Py separat ab. Diese Weine gehören zu den wohl elegantesten und beeindruckendsten Exemplaren, die das Beaujolais zu bieten hat. Sie haben den Biss und die Struktur, die ihnen noch eine Zukunft von mehr als einem Jahrzehnt beschere werden. Sein Beaujolais, sagt Louis-Benoît voller Begeisterung und Überzeugung,

wird mit zunehmender Reife immer schöner.

Für Sonja Geoffroy von der Domaine Thivin in Odenas ist dagegen die Côte de Brouilly der beste aller Crus. Die gebürtige Schweizerin hat ihren Mann Claude-Edouart beim Studium der Önologie kennengelernt und ist ihm an die Côte de Brouilly gefolgt. Diese Appellation liegt ge-



nan genommen am Mont Brouilly, wo sich der vulkanische Ursprung mit bläulichem Gestein in den Boden einmischt. Im Wein drückt sich das durch spürbare Vielschichtigkeit aus.

Die einzelnen Crus tatsächlich geschmacklich zu unterscheiden, ist in Wirklichkeit nicht einfach, wenn nicht gar unmöglich. Doch egal woher ein Beaujolais Cru auch kommen mag, allen Weinen gemein ist eine verführerische Frucht mit Kirchen,

Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeeren – und ein schmeichelhaft sanftes Tannin. Beides ist einerseits typisch für die Rebsorte, andererseits auch ein Resultat der Methode, mit der Beaujolais gemacht wird.

Um den fruchtigen Charakter der Rebsorte zu betonen, wurde im letzten Jahrhundert für die Gärung die sogenannte Kohlendioxidmischung (Maceration carbonique) eingeführt und für Weine besserer Qualität eine Art Mischform aus eben dieser Kohlendioxidmischung und der herkömmlichen Vergärung von Most auf den Schalen: die Maceration semi-carbonique. Die ganzen, nicht abgebeerten Trauben werden dafür in einen Tank gegeben. Die Gärung setzt innerhalb der Trauben ein. Mit der Zeit brechen dann trotzdem manche Beeren auf, Saft tropft heraus und beginnt außerhalb der Trauben ebenfalls zu gären. Je länger der Wein auf der Maische verbleibt, je mehr Gerbstoff er Schalen und Stängeln entzieht, desto ernsthafter wird das Endprodukt. Bei den Crus kann das durchaus zwei Wochen oder länger andauern. „Erst dadurch“, sagt Louis-Benoît Desvignes, „bekommt der Wein eine Chance, Terroir-Charakter anzunehmen.“

Kollege Thibault Liger-Belair dagegen lehnt die Kohlendioxid-

mischung ab, das habe überhaupt keine Tradition im Beaujolais, sagt Thibault bestimmt, sondern sei eine Erfindung der Neuzeit und wirke dem Ausdruck von Terroir entgegen. Er produziert Beaujolais im burgundischen Stil, herkömmlich vergoren auf den Schalen und anschließend ausgebaut in Holzfässern.

Der Vergleich mit den Weinen aus dem benachbarten Burgund ist bei den Beaujolais Crus naheliegend – und auch angemessen. Den Ruf des Beaujolais ruiniert hat der Nouveau, der in den achtziger Jahren mehr als die Hälfte der gesamten Produktion ausmachte. Daneben waren Spitzenqualitäten leicht zu übersehen. Heute zeigt die Qualitäts-offensive der Winzer in den Crus allmählich wieder Außenwirkung. In einem sind die Weine im Beaujolais allerdings wirklich unschlagbar: im Preis. Vergleichen mit der Konkurrenz aus dem Burgund sind sie allesamt Schnäppchen.

Bezugsquellen

Domaine Weinzeche
Über www.winezeche.de

Domaine Louis-Claude Desvignes über
www.pinard-de-picard.de

Domaine Thibault Liger-Belair zur Zeit nur über
www.millesima.de

Angebot

Genuss im Ahrtal
Historisches Gasthaus
WWW.SANCT-PETER.DE

