

*Von wegen jung und dünn: Die ambitionierten Weine aus dem Beaujolais haben Ecken, Kanten und ein stabiles Rückgrat. Dank Gamay-Trauben von steilen, dicht bepflanzten Lagen können die Crus sogar mit ihren berühmten Nachbarn aus Burgund mithalten*

**BEUTEZUG**

TEXT: CARO MAURER,  
FOTOS: ANTHONY LANNERETONNE

Die Geschwister Claude-Emmanuelle und Louis-Benoît Desvignes keltern im Cru von Morgon aus Gamay spannend-elegante Weine

**IM** *Beaujolais*

# POTENZIAL *statt* PRIMEUR



Der burgundische Winzer Thibault Liger-Belair hat auch Weinberge im Cru Moulin-à-Vent gekauft. Die im Beaujolais übliche Kohlensäuremischung lehnt er aber als neomodische Spielerei ab

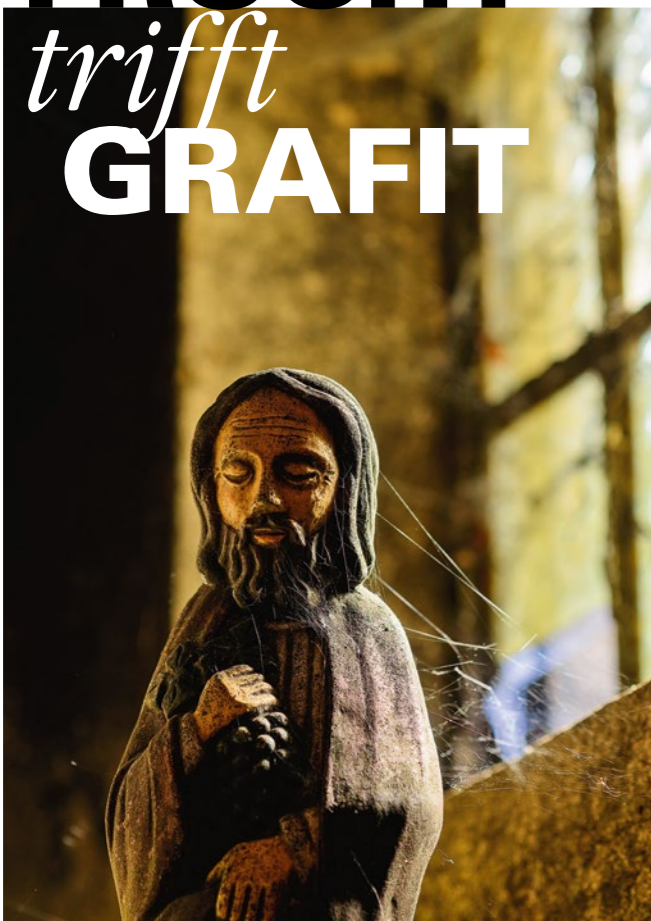


Die Weine von Desvignes (o. l.) altern gut. Die Brüder Paul-Henri und Charles Thillardon (o. r.) arbeiten biodynamisch und intuitiv. Jean Paul Brun (u. l.) besitzt Reben in vier Crus, darunter Moulin-à-Vent (u. r.)





# FRUCHT trifft GRAFIT



**S**aint-Amour-Bellevue – verheißungsvoller kann der Name eines Ortes kaum klingen, an dem man eine Weinreise beginnt, um den Beaujolais neu zu entdecken. Zunächst sollte man die *belle vue*, die schöne Aussicht, auf das Beaujolais genießen: Nur wenige Meter außerhalb der Ortschaft hat jemand einen Holztisch mit Bank an den Straßenrand gestellt. Wer sich dort niederlässt, lernt auf einen Blick das Profil der Landschaft kennen. Wie ein Kopf neben dem anderen ragen rechterhand mehrere Kuppen aus den Ausläufern des Zentralmassivs hervor. Obendrauf wirken die Wälder wie eine Art Haarschopf, darunter formen die Orte an den Hängen sandsteinfarbene Gesichter. Es ist das Relief der zehn Crus im Norden des Beaujolais, die jede eine eigene Appellation haben und Weine von individuellem Charakter hervorbringen.

„Der Boden bedeutet hier alles“, sagt Thibault Liger-Belair und wühlt in der Erde nach kleinen pinken Granitsteinen. „Wir wissen nur etwa zehn Prozent von dem, was zwischen Erde und Rebe passiert“, ergänzt er nachdenklich. Es ist ein energetisches System: aus der Mischung von Granit, Schiefer und Sand, wie man sie in den meisten Lagen der Beaujolais-Crus findet, nimmt sich die Pflanze, was sie gerade braucht. Vor allem der Granitboden setzt einen ernsthaften Kontrapunkt zu der ansonsten verspielten Fruchtigkeit des Gamay. In seinem Wein „dieses Terroir zum Ausdruck zu bringen“, das versteht der smarte Winzer als seine Aufgabe.

Eigentlich Winzer in Burgund, hat sich der 41-Jährige neben seinen 17 Hektar an der edlen Côte d’Or noch 14 Hektar rund um Moulin-à-Vent im Beaujolais zugelegt. Weingut wäre ein großes Wort für sein einfaches Bauernhaus, das ein paar Hundert Meter unterhalb der berühmten Mühle von Moulin-à-Vent mitten in den Rebbergen steht. Der Wind macht dem Namen der Appellation gerade alle Ehre und fegt kräftig über die geschwungenen Hanglagen hinweg, in denen die mehr als 90 Jahre alten knorrigen Reben wachsen. Es ist die Sorte Gamay, die das Beaujolais fast komplett beherrscht. Die Stöcke sind hier im sogenannten Gobelet-Schnitt gehalten, das heißt, sie werden von keinem Drahtrahmen gestützt. Wie eine Hand ragt jeder Weinstock aus dem Boden und streckt vier, manchmal auch fünf dicke, verkrümmte Finger bis zu einem Meter hoch in die Luft, an denen dann die Trauben wachsen.

Terroir, dieser französische Begriff steht für Heimat – bei Gamay ist das ganz klar das Beaujolais. Die Weinregion erstreckt sich über rund 55 Kilometer ins Département Rhône. In zwölf Appellationen stehen auf rund 22 500 Hektar die Reben, 98 Prozent davon Gamay. Es sind die erwähnten zehn Crus im Norden, die nach Ort und Weinberg heißen: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour. Dazu kommen unterhalb der Crus die zum Fluss Saône

flach auslaufenden Lagen und die hügelige Landschaft südlich der Stadt Villefranche-sur-Saône als Beaujolais AOP. Diese Appellation steht für gewöhnliche Weinqualitäten. Im Westen schließt sich mit 6000 Hektar die Appellation Beaujolais Village an. Ihre weitgehend kalkhaltigen Böden liefern Weine von höherer Qualität, die aber ebenfalls vor allem auf Frucht ausgelegt sind.

Aus der Beaujolais AOP stammt der Großteil des Beaujolais Nouveau, der als Jungwein alljährlich am dritten Donnerstag im November die Welt überschwemmt – ein simples Getränk, das sich am besten als vergorener Traubensaft beschreiben lässt und wenig mehr mitbringt als ein bisschen Frucht und Alkohol.

Welcher von den zehn Crus ist der beste? Morgon natürlich, meint Louis-Benoît Desvignes, zusammen mit seiner Schwester Claude-Emmanuelle führt er das Familiengut in Villié-Morgon. Tatsächlich gelten die Weine von dort als die ausdrucksstärksten. Im Beaujolais gibt es keine offizielle Einzellagen-Klassifikation für Premier oder Grand Cru, trotzdem füllt der 37-jährige Louis-Benoît den Ertrag der steilen und kargen Parzelle Javernières in der Lage Côte de Puy separat ab.

Diese Weine gehören zu den elegantesten und eindrucklichsten, die das Beaujolais zu bieten hat. Der 2016er wirkt noch jugendlich mit einer Frucht, die an Cranberrys erinnert, aber er zeigt auch schon Biss und Struktur, die ihm eine Zukunft von mehr als einem Jahrzehnt verheißt. Davon ist auch Louis-Benoît Desvignes fest überzeugt. Dafür hat er sein Leben als Schlagzeuger in einer Rockband aufgegeben und ist 2004 heimgekommen. „Es war wie eine Rückkehr in die Vergangenheit“, sagt er und schaut sich demonstrativ um in dem altmodischen Verkostungsraum mit den dunklen gedrechselten Holzmöbeln und den düsteren Ölporträts an der Wand. Aber er glaubt fest an seine eigene Zukunft in Morgon und eine glorreiche Zukunft des Gamay. Sein Beaujolais, sagt Desvignes begeistert, werde mit der Reife immer schöner.

Der Name Gamay stammt von einem Dorf im Süden der Côte de Beaune, aus dem die Sorte angeblich stammt. Gamay und Pinot noir sind miteinander verwandt und teilten sich früher auch die Weinberge, bis Herzog Philipp der Kühne 1395 Gamay aus der Côte d’Or verbannte, um den Ruf der Weine aus Burgund ausschließlich durch Pinot noir zu festigen. Im südlichen Beaujolais dagegen regierten die Herzöge von Bourbon, und ihnen scheinen die freundlichen Gamay-Weine durchaus gefallen zu haben. Den Winzern behagte die Situation ebenfalls, da sich die Sorte als ertragreicher erwies als Pinot. So zog sich der Gamay-Anbau fast vollständig aufs Beaujolais zurück.

Für Alexandra de Vazeilles kommt der beste Beaujolais selbstverständlich aus Fleurie, wo die Weine blumig und feinsinnig wirken. Dort hat sie sich am Ortsrand 2014 das Château des Bachelards gekauft, eine wunderschöne Anlage aus dem 14. Jahrhun-

**Die Gamay-Traube wird unterschätzt. Dabei kann sie komplexe Weine hervorbringen wie die von Thibault Liger-Belair (o. r.) oder von Sonja Geoffroy und ihrem Mann Claude-Edouard (u. r.). Deren traditionsreiches Château Thivin (u. l.) gehört zur Appellation Côte de Brouilly**



# KRAFT gewinnt FINESSE



dert, in der sie es sich sehr geschmackvoll eingerichtet hat. Die acht Hektar Weinberge drumherum waren erschwinglicher als Grund und Boden in Burgund und natürlich mit Gamay bestockt. Mit einem großen Comeback der Rebsorte, die von vielen Weinkennern etwas verächtlich als flatterhaft abgetan wird, rechnet auch die temperamentvolle Comtesse. Ihr 2014er Fleurie Les Clos erinnert im Duft tatsächlich zart an Veilchen, unterlegt von rauchigen Noten – ein faszinierend kapriziöser Wein.

Sonja Geoffray von Château Thivin in Odenas betrachtet dagegen die Côte de Brouilly als besten aller Crus. Die gebürtige Schweizerin hat ihren Mann Claude-Edouard beim Studium der Önologie kennengelernt und ist ihm aus Liebe und Überzeugung an die Côte de Brouilly gefolgt. Diese Appellation liegt genau genommen auf dem Mont Brouilly, wo sich der vulkanische Ursprung mit bläulichem Gestein in den Boden einmischt. Im Wein drückt sich das durch spürbare Vielschichtigkeit aus.

Der erfolgreiche Winzer Jean Paul Brun von der Domaine des Terres Dorées, der Weinberge in Brouilly, Fleurie, Moulin-à-Vent und Morgon hat, ist bei seiner Einschätzung erwartungsgemäß flexibler: Alle diese vier Crus würden gleichberechtigt die „größten Persönlichkeiten“ des Beaujolais hervorbringen.

**D**ie einzelnen Crus geschmacklich zu unterscheiden ist nicht einfach, wenn nicht gar unmöglich. Brouilly sei zarter, heißt es ganz allgemein, Régnié geschmeidiger, Chénas körperreicher, Chiroubles duftiger, Juliéas kräftiger strukturiert und Saint-Amour fruchtig-elegant. Doch egal, woher ein Beaujolais-Cru auch kommen mag, allen Weinen gemein ist eine verführerische Fruchtigkeit mit Kirschen, 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 noch mehr zu betonen, wurde im vorigen Jahrhundert für die Gärung bei einfachen Weinen die sogenannte Kohlensäuremischung (*maceration carbonique*) eingeführt. Bei diesem Verfahren werden die Trauben ungequetscht mitsamt den Stielen in den Gärbottich gegeben. Die Gärung setzt innerhalb der Trauben ein, als Nebenprodukt entsteht Kohlensäure, die den Sauerstoff aus dem Tank verdrängt. So entstehen schnell trinkbare Weine, die nicht lange reifen müssen, weil sich kaum Tannin gebildet hat, das erst eingebunden werden muss.

Bei Weinen höherer Qualität hat sich eine Art Mischform aus diesem Verfahren und der herkömmlichen Vergärung von Most auf den Schalen durchgesetzt. Die Trauben brechen nach einiger Zeit auf, Saft tropft heraus und beginnt außerhalb der Trauben ebenfalls zu gären. Je länger dabei der Wein auf der Maische bleibt, je mehr Gerbstoff er Schalen und Stängeln entzieht – also Tannin bildet –, desto seriöser wird das Endprodukt. Bei den Crus kann das durchaus zwei Wochen oder länger andauern. „Erst da-

durch“, sagt Louis-Benoît Desvignes aus Morgon, „bekommt der Wein überhaupt eine Chance, Terroir-Charakter anzunehmen.“

Sein Kollege Thibault Liger-Belair dagegen lehnt die Kohlensäuremischung ab. Die habe überhaupt keine Tradition im Beaujolais, sondern sei eine moderne Erfindung und wirke dem Ausdruck von Terroir entgegen. Er produziert Beaujolais im burgundischen Stil, herkömmlich auf den Schalen vergoren und anschließend in Holzfässern ausgebaut. So ist eine Fassprobe von seinem 2015er La Roche von kühler Eleganz und animierender Seidigkeit. Grafitnoten vereinen sich im Geschmack mit einem Hauch von Milkschokolade und Kirschfrucht.

Für Fabien Duperray von der Domaine Jules Desjournays in La Chapelle-de-Guinchay ist das wiederum zu viel Burgunder-Stil und zu wenig Beaujolais. Duperray, der früher mit den besten Weinen der Côte d’Or in Burgund gehandelt hat, beschloss vor elf Jahren, selbst Wein zu machen – im Beaujolais. Elf Hektar hat er heute in Cru-Lagen, alles alte Hänge „und so schwierig zu bearbeiten“, brummt der 52-Jährige entnervt, „wie die Steillagen an der Mosel“. Dort, sagt er, sei er quasi noch einmal in die Schule gegangen, um Boden und Reben verstehen zu lernen. Auch im Keller hat er durch Learning by Doing Erfahrung gesammelt und dabei eine ganz eigene Strategie entwickelt: Etwa fünf Tage lässt er die Trauben erst mit Kohlensäuremischung starten, „das ist eine rein aromatische Gärung“. Dann steigt er in den Tank und tritt die Beeren mit den Füßen, damit sie aufplatzen und die Hefen eine Gärung auf den Schalen in Gang bringen können.

Anfangs hat er seine Weine danach in Holzfässern ausgebaut, seit dem Jahrgang 2015 sind es nur noch Zementtanks oder neutrale Fässer: „Ich will keine kleinen Burgunder machen. Beaujolais verliert mehr durch den Ausbau im Holz, als er dazugewinnt.“ Tatsächlich ist es die Finesse seiner Weine, die fasziniert; der 2015er Morgon wie auch der Moulin-à-Vent zeigen eine zarte Seite, die tief berührt.

Paul-Henri Thillardon geht in seiner Domaine in Chénas noch einen Schritt weiter: „Önologie mag gut für den Kopf sein, aber nicht für den Keller.“ Der 30-Jährige gehört zu einer neuen Generation von Winzern, die biodynamisch arbeitet, in Rebberg und Keller eher intuitiv vorgeht und dabei möglichst wenig eingreift, um die Spuren der Herkunft im Wein nicht zu übertünchen. In seinem 2016 Chénas Les Carrières kann man durch eine deutlich wahrnehmbare Grafitnote in der Kirschfrucht den Feuersteinanteil des Bodens gut nachvollziehen.

Ob burgundisch wie Liger-Belair, klassisch wie Desvignes, kapriziös wie Desjournays oder wild und naturbelassen wie Thillardon – den einen gültigen Stil bei Beaujolais-Crus gibt es nicht mehr. Eines haben sie jedoch alle gemein: Der Vergleich mit den Weinen aus dem benachbarten Burgund ist bei jedem angemessen. Nur nicht beim Preis. Da sind die Beaujolais im Vergleich allesamt Schnäppchen. ■

**Zu Jean Paul Bruns Portfolio (o. l.) gehört auch ein Chardonnay – im Beaujolais eine Rarität. Fabien Duperray (u. r.) baut die Weine seiner Domaine Jules Desjournays mittlerweile ohne Holznoten aus. Im Norden der Cru-Region liegt das Winzerdorf Chénas (u. l.)**

**F**

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 146