

Der Weltmeister

Kaum jemand in der Weinwelt hat so viele
100-Punkte-Parker-Weine erzeugt wie
Michel Chapoutier an der Rhône.



Der Einzelberg Hermitage auf dem orografisch linken Ufer der Rhône mit ca. 140 ha Anbaufläche ist qualitativ die bedeutendste Einzellage der Welt

Bis einschließlich des Jahrganges 2009 wurden 17 (!) seiner Weine solcherart geadelt; damit ist er Vizeweltmeister hinter seinem großen Konkurrenten von der Rhône Marcel Guigal, der es auf sagenhafte 22 Höchstnoten bringt. Allerdings ist Chapoutier bei den Weißweinen mit 9 Spitzenwertungen allein auf weiter Flur (davon allein für den Ermitage l'Ermitage blanc sechsmal zwischen 1999 und 2009) und damit doch noch der echte (Weißwein-)Weltmeister dieser Welt. Wussten Sie, dass unter Zugrundelegung dieser Wertungen die Rhône-Sorte Marsanne die einsame Königin der Weißweine wäre?

Von so einer Schwemme an Prämierungen können Bordeaux-Güter, die lediglich einen „Erstwein“ haben, nur träumen. Dem stehen 6 Chapoutier-Lagenweine gegenüber, die jährlich theoretisch das Potenzial zur Höchstnote haben. Es würde den Rahmen dieses Artikels sprengen, darüber zu diskutieren, warum es im Vergleich Cheval Blanc insgesamt nur auf zwei 100 Robert Parker-Punkte (PP)-Weine bringt (1947, 2000), Yquem auf drei (1811, 1841, 2001), alle Weißweine des Bordelais nur auf zwei (Haut Brion Blanc 1989, Pape Clément Blanc 2009) und die großen weißen Burgunder bisher überhaupt nur auf einen einzigen (Domaine de la Romanée-Conti 1986).

Für mich ist dies in keiner Weise nachvollziehbar.

Fac et spera (Arbeiten und Hoffen)

Dieses Motto der Familie, angesiedelt zwischen Benedictus-Regel und dem Gleichmut der Stoiker, ist gleichzeitig das Programm. Ohne manipulative Eingriffe werden biologisch und biody-



namisch große Weine gezogen. Aber lauschen wir Chapoutiers authentischer Erklärung der Inschrift seines Familienwappens:

„The family motto ‚Fac et spera‘ – do and hope – says it all. Two words that sum up all the patience and daring that this art demands: patience in relation to nature which presides; daring for the winemaker; who observes, chooses and assists. The wine will be the faithful expression of this alchemy.“

Propheten

Lassen wir nun den Biographen zu Wort kommen: „Mein erster Eindruck von diesem Mann war: Er ist verrückt“ beginnt der Journalist Jean-Charles Chapuzet sein Werk „The Wines of Michel Chapoutier“ (2012).

Chapoutier (geb. 1963) ist der (!) Prophet des biologischen und biodynamischen Weinbaus. So bezeichnete Robert M. Parker jun. ihn wörtlich als eine der „Lichtgestalten“ dieser Welt. Ein wahrer Visionär wird seinen Weg auch dann gehen, wenn es künftig nach Parkers Rückzug auf Raten („The Wine Advocate“ gehört nun mehrheitlich einer Gruppe um Lisa Perrotti-Brown) an der Rhône weniger Punkte regnen sollte.

Der österreichische Absatzmarkt hat für Chapoutier schlicht keine Bedeutung. Seine raren Lagenweine (Sélections Parcellaires), die pro Jahr zwischen 1.500 und 9.000 Flaschen abwerfen, werden in 110 Länder (!) exportiert. Außerhalb der absoluten Topgastronomie verirrt sich kein Wein auf eine österreichische Weinkarte. Auch die Ausstattung des Einzelhandels ist stiefmütterlich. Anders sieht es in Deutschland und der Schweiz aus, wo ausgewählte Spitzenlokale häufig ein nennenswertes Rhône-Sortiment auf der Weinkarte haben. Beispielhaft

Chapoutiers Lagenweine

Ich beschränke mich darauf, die bedeutendsten Lagenweine vorzustellen, die mit wenigen Ausnahmen am „Hermitage“ gelegen sind. Der Granitberg, der sich eindrucksvoll aus dem Rhonetal erhebt, vereint viele Kleinparzellen mit jeweils unterschiedlichem Terroir aus vier Erdzeitaltern. Es gibt im Wesentlichen vier Bodentypen: Urgesteinsverwitterung-Granit; Kalkverwitterung, Lössdünen und Schwemmsand.

1. Ermitage (auch Hermitage geschrieben):

- **L'Ermit blanc (weiß):** 100 % Marsanne. Aus den ältesten Weißweinstöcken (60–70 Jahre alt); karger, purer Granitboden. Gemäß älterer Literatur von einer der zwei großen Lössdünen durchzogen. Parkers Lieblingslage.

Nur ca. 1.500 Flaschen/Jahr:

- **L'Ermite:** 100% Syrah. Die Weinstöcke sind mehr als 80 Jahre alt und wachsen auf dem eben beschriebenen Granitboden.

- **Le Méal blanc:** Die Weinstöcke sind mehr als 50 Jahre alt. Boden mit fluvioglazialer Flussablagerung mit viel Kies, der zur Bodenerwärmung beiträgt.

- **Le Méal:** 100% Syrah. Die Weinstöcke sind mehr als 50 Jahre alt. Die Böden haben hohen Kies- und Lehnteil. Es dominiert hier der Kalk gegenüber dem Granit.

- **Les Pavillons:** 100 % Syrah. Hier wachsen überhaupt die ältesten Weinstöcke des Gutes und wohl auch der gesamten Ermitage im Alter zwischen 90 und 100 Jahren. Dieser Garten ist etwa 4ha groß. Der Boden besteht aus einer dünnen Schicht von Sedimentablagerun-

gen auf Granitboden. Es sind Granit, Kalk und Sand in einer Lage vereint.

- **De l'Orée:** 100% Marsanne. Die Weinstöcke sind 60 bis 70 Jahre alt. Die Trauben wachsen auf der „Les Murets“-Parzelle. Der Boden besteht aus sehr alten fluvioglazialen Flussablagerungen (Kies, Sand).

2. Côte-Rôtie:

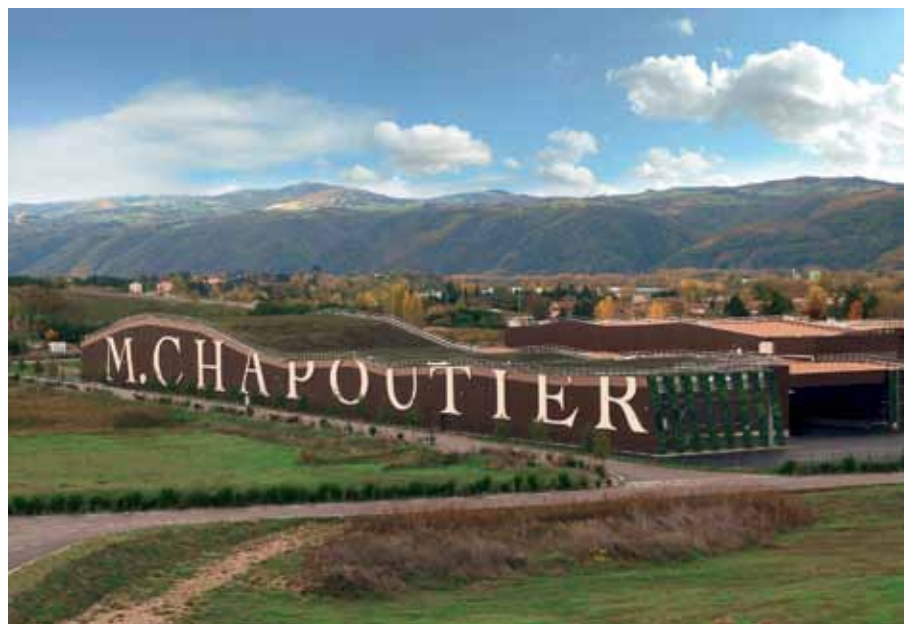
- **La Mordorée:** 100 % Syrah. Das Durchschnittsalter der Weinstöcke (mehr als 60 Jahre) ist ein Garant für außergewöhnliche Qualität. Chlorit und eisenhaltig Glimmerschiefer vermischt in Lössvertiefungen, mit Erdadern durchzogen. Die Parzelle befindet sich an der Grenze zur „Côte Blonde“.

3. Andere ausgewählte Top-Lagen:

- **Les Varonniers (Croze-Ermitage):** 100% Syrah. Die Weinstöcke sind im Schnitt mehr als 60 Jahre alt. Südostlage am Ende des Ermitage-Hügels, zählt allerdings nicht mehr zur Appellation Ermitage. Wächst auf Kies- und Lehmlagerungen der sogenannten „Chassis-Parzelle“. Beim Preis-Leistungs-Verhältnis eine gute Wahl.

- **Barbe Rac (Châteauneuf-du-Pape):** 100% Grenache. 90 Jahre alte Weinstöcke. Sedimentablagerungen (Quarzkies) auf rotem Lehm.

- **Le Granits (Saint Joseph):** rot 100% Syrah, weiß 100% Marsanne. Alte Stöcke auf sehr kargem Granitboden. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.



Die Keller – die „Landmark“ eines Wein-Imperiums



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

1991 La Mordorée Côte-Rôtie

M. Chapoutier, Tain l'Hermitage

Der für exaltierte Rollen am Wiener Burgtheater unentbehrliche Joachim Meyerhoff (Wer wohl ab Herbst an seiner statt einspringen [?] wird, wenn er ans deutsche Schauspielhaus zurückkehrt?) schöpfte die passenden Worte, dass er eine Quecksilber-Mentalität pflege. Vor dem kindlichen Auge splittert mein Fiebermesser und Kügelchen flüchten unters Bett. Zudem führt mich die Metapher zu unserem Wein von der „Côte Blonde“.

Die großartige mineralische Spannung scheint über den Gaumen zu perlen. Gneis, Glimmerschiefer; Sand und Kalk finden den Weg in das Geschmacksprofil. Der sortenreine Syrah spiegelt den Boden, auf dem er gedieh, einmalig und authentisch (uralte Rebstöcke wurzeln tief in Verwitterungsrissen), dabei wirkt er gar nicht starr; sondern leichtfüßig. Die samtigen Tannine und die elegante Frucht, die wie so oft bei großen Syrahs von der Rhône in eine Cassis-Richtung zeigt, lassen meine Fieberkurve ansteigen.

Meyerhoff gab dem Tartuffe bei den Wiener Festwochen die für ihn typische Offenkundigkeit des darzustellenden Charakters. Dabei hauchte er der Prosa-Übersetzung der Bondy-Inszenierung, die sich völlig von Molières Versmaß (Alexandrinern) entfernte, durchaus Leben ein („Ich bin das größte Schwein auf dem Planeten!“). Auch unser Wein, für den die Waldschnepfe namensgebend war; lässt keinen Zweifel, welche Huldigung ihm gebührt.

Besonders inspirierten mich bei den Festwochen die Dramaturgie (Jan Dvorak) und die Kostüme (Ursula Kudrna) des „Il Trovatore“ als letzten Teil des Verdi-Zyklus zum 200. Geburtstag Giuseppes. Die Zigeuner waren eine gaukelnde Augenweide und Maria Prudenskaja als Azucena war die puppenhafte Inkarnation bizarren Wahnsinns. Zum üblichen Wiener „Sänger-Bashing“ meine ich nur: Leidenschaft geht immer vor Perfektion. Das war für mich große Oper mit einem Hauch Pop-Art. Salute Verdi! Santé La Mordorée!



Der Weltmeister Michel Chapoutier bei der Weingartenarbeit – damals noch ohne Bart

sei das Restaurant Mesa (mesa-restaurant.ch) in Zürich genannt, dessen Eigentümerin Frau Muehleman mit Chapoutier befreundet ist.

Monogamie.pur

Vergangenes Jahr fand Michel Chapoutier nichtsdestotrotz den weiten Weg nach Wien und stellte im Rahmen des „World Wine Festival“ (Veranstalter: Palais Coburg) einige seiner großen Weine vor. Die Erwartungen waren entsprechend hoch geschraubt. Chapoutier zeigte sich routiniert und witzig. So parlierte er, dass er beim Weinbau (!) Anhänger der „Monogamie“ sei. Er erzeuge seine Lagenweine daher stets ausschließlich aus einer Rebsorte. Die Roten von der Hermitage und Côte-Rôtie bestehen aus 100% Syrah, jene aus Châteauf-neuf-du-Pape aus 100% Grenache und sämtliche Weißweine aus 100% Marsanne.

Die verkosteten Weine waren großteils viel zu jung. Syrah reift ja am langsamsten von allen bedeuteten Traubensorten (was nicht heißt, dass er am längsten altert). So hatten die großen Syrahweine des Jahrganges 2009 gerade die Primärfruchtphase hinter sich und wirkten zum Teil „bitterstoffig“. Noch schwieriger stellten sich die jungen Weißweine dar; die intensiv an der Holzintegration „arbeiteten“.

Höhepunkte

Erst auf dem Weingut und bei anderen Verkostungen konnte ich erkennen, welche Qualität diese Weine langfristig, nach einer Flaschenreife von 15 bis 20 Jahren, haben können. Während die Jahrgangsschwankungen im Geschmacksprofil jüngerer Weine weniger eine Rolle spielen, fächert sich das Spektrum auf: La Mordorée 1993 war für mich „spröde“, die Gerbstoffe er-

innerten an einen überreifen Nebbiolo. Bei einer Verkostung in Wien (Thema: „100 PP-Weine“) zeigte sich hingegen La Mordorée 1991 in einer wahrlich beeindruckenden Verfassung und war für mich qualitativ gleichwertig mit dem parallel verkosteten Petrus 1989. Die perfekt reifen Tannine und die selten so fühlbare Mineralität waren phantastisch.

Wie lange bleiben diese Weine am Zenit? Guigals Kultwein La Turque 1985 taucht selten, aber doch bei Verkostungen auf und zeigt sich meist fulminant, Jaboulets La Chapelle 1961 gilt als einer der größten Weine des 20. Jahrhunderts. Bei Produzenten mit Qualitätsmanagement und ausreichender Kellertechnik fiele mir kein Argument ein, warum deren phenoldichte Weine schneller altern sollten als ihre Brüder aus dem Bordelais. Die Maison Chapoutier selbst sieht die Lebensdauer der Lagenweine auf ihrer Homepage, je nach Jahrgang, selbstbewusst zwischen 30 und 75 Jahren.

Herr der Lage(n)

Chapoutier übernahm das über 200 Jahre alte Weingut in Tain l'Hermitage von seinem Großvater; startete seine Qualitätsoffensive 1989 und hat es zum wichtigsten Gut der Hermitage ausgebaut, das im gesamten Rhône-Gebiet nur einen ernsthaften Konkurrenten hat, nämlich den bereits zitierten Rotweinweltmeister Marcel Guigal. Allerdings besitzt Chapoutier, als Einziger seiner Zunft, Weingärten in allen Spitzenlagen der Rhône. Zudem herrscht er über die besten der südlichen Traumlagen der Ermitage, die vor den berüchtigten Nordwinden geschützt sind. Die mehrfach zertifizierten biologischen und biodynamischen Weine, großteils aus uralten Stöcken gezogen, werden nach anfänglichen

„Blendversuchen“ nur noch lagenweise gefüllt und nicht parzellenübergreifend cuvéeiert und sind daher echte, immer seltener werdende „Terroirweine“. Jaboulet hingegen fertigt seine Prestige-Cuvée La Chapelle aus einer Selektion mehrerer Lagen, da er überzeugt ist, dass die Trauben aller Bodentypen (Granit, Kalk und Sand) den besten Wein geben.

Der niedrige Hektarertrag liegt mit 15 bis 18 hl weit unter jenen von Topwinzern des Bordelais (deutlich über 40 hl etwa auf Lafite, Mouton etc.) und bürgt für extraktreiche Spitzenqualität. Akribische Handlese, perfekte Kellertechnik und (unterschiedlich langer) Ausbau in neuen Eichenbarriquefässern (anstatt in den einst traditionellen Kastanienholzfässern) vollenden das große Werk.

Die geschätzten Leser/innen haben sich vielleicht schon gefragt, was die „gestanzten Pünktchen“ auf den Etiketten bedeuten mögen: Chapoutier versieht bereits seit 1996 sämtliche Weinetiketten mit Brailleschrift, nachdem ihm sein Freund Gilbert Montagné mitteilte, dass er ohne fremde Hilfe keine Weinflasche kaufen könne. Diese respektvolle und wichtige Geste wurde bislang leider kaum nachgeahmt.

Das Imperium schreitet voran

Unaufhaltsam bewirtschaftet Chapoutier immer neue Weinberge auf der ganzen Welt und ist beinahe manisch auf der Suche nach dem besten Terroir und den damit verbundenen Herausforderungen, denen er sich ohne Einschränkungen gewachsen fühlt. Seine Weine wachsen an der Rhône überall, nämlich in folgenden Appellationen: Ermitage, Côte-Rôtie, Condrieu, Crozes-Ermitage (andere Schreibweise Hermitage), Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray, Château-neuf-du-Pape, Gigondas, Coteaux du Tricastin, Côtes-du-Rhône Villages, Côtes-du-Rhône.

Darüber hinaus baut die Familie auch noch in folgenden Regionen Frankreichs und der ganzen Welt Wein an, Tendenz stetig steigend: Luberon, Tavel IGP des Collines Rhodaniennes, IGP Viognier Ardèche, Muscat Beaumes de Venise, Côtes-du-Roussillon, Banyuls, Rivesaltes, Pays d'Oc IGP, Vin de France doux, Rasteau, Alsace, Coteaux d'Aix „Terra d'Or“, Australien (Domaine Tournon, Domaine Terlato, Jasper Hill, Thabilk), Portugal (Ex Aequo, Pinteivera), USA (Beaux-Frères). Das Marketing für den Exportbereich obliegt der eloquenten Odile Misery, die im Übrigen perfekt Deutsch spricht und für uns als charmante Gastgeberin dankenswerterweise einige große Weine am Weingut öffnete.

Prinzen und Dornröschen von der Rhône

Noch mehr als große Weine anderer Regionen brauchen Chapoutiers Spitzenkreszenzen Flaschenreife. Die besondere Tanninstruktur des Syrah ist selbst nach etwas über 10 Jahren noch nicht so entwickelt, als dass man die Weine als wirklich genussfähig bezeichnen könnte. Wer allerdings die Geduld aufbringt und noch länger warten kann, wird reich belohnt. Die fulminante Komplexität und Mineralität der Rotweine werden erst spürbar, wenn die Tannine eine gewisse Reife erreicht haben; es sollte – überspitzt gesagt – der „Quantensprung“ (nach 15 bis 20 Jahren!?) vom Frosch zum eleganten Prinzen abgewartet werden.

Dies gilt auch für die weißen Dornröschen; Marsanne ist zweifellos außerordentlich körperreich, das Maß ist hier die Balance zwischen Fruchtsüße und der oft geringen Säure. Die Geschmacks- und Strukturfrage, ob Weißwein ein Mindestmaß an Säuredruck braucht, kann nur jeder Weinliebhaber für sich selbst beantworten. Noch wichtiger ist für mich die Frage des Toastings. Selbst bei 10 Jahre alten Weinen



Die Exportchefin Odile Misery präsentiert auf dem Weingut edle gereifte Weine

hatte ich das Gefühl, dass die Holzintegration noch nicht abgeschlossen ist. Manche der schlafenden Schönheiten lassen sich wohl noch wachküssen, wenn sie ihrem Liebhaber beggenn und ihre Zeit gekommen ist.

Umso bedauerlicher ist es, dass sich in den Karten einiger Sterne-Restaurants (auch) extrem junge Chapoutier-Weine finden, die keinesfalls im Bereich der Genussfähigkeit sind. Ein italienischer Topwinzer brachte es bei der Verkostung in Wien auf den Punkt, als er hinter vorgehaltener Hand zum höchstbewerteten Jahrgang 2009 meinte: „Ich kann mit den bitterstoffigen Weinen nichts anfangen.“ Hätte man den Weinen ihre Zeit gegeben, wäre diese Meinung sicher anders ausgefallen. Ceterum censeo vinum non delendam esse.

Chapoutier S.A.

18, avenue du Docteur Paul Durand
F-26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0)4 75 08 92 61
Fax +33 (0)4 75 089 636
www.chapoutier.com

Chapoutier.pur

Die Verkostungen erfolgten am 15.03.2012 im Restaurant Artner in Wien (in Anwesenheit von Monsieur Michel Chapoutier) und am 03.08.2012 am Weingut in Tain-l'Hermitage durch den Autor Wolfgang Kiechl mit Exportdirektorin Odile Misery. Zusätzlich wurden einige Weine privat geöffnet oder im Rahmen des Themenabends „100-Parker-Punkte-Weine“ verkostet. Die Beschreibungen von Le Méal Blanc 2009 und Le Méal 2007 steuerte Alexander Lupersböck nach seinem Besuch am Weingut bei. Da gereifte Weine rar und selten sind, sind sie auch schwer aufzufinden.

Weißweine

2010 Ermitage Chante-Alouette

100% Marsanne. Goldgelb. Blutjung. Holz-Ton in karamelliger Ausformung; harrt noch der Integration. Geringe Säure, mineralisch. Primäre Citrus-Aromen.

1990 Ermitage Chante-Alouette

100% Marsanne. Kautschuk-Geruch, Trockenfrüchte. Von einigen Verkostern als großer weißer Rioja gesehen. Mineralisch, leicht oxidative, aber nicht störende Anklänge. Bereits über dem Zenit.

2009 Ermitage de l'Orée

100% Marsanne. Zuerst sehr verhalten. Entwickelt sich erst mit Luft und Zeit im Glas. Wesentlich eleganter und komplexer als Chante-Alouette. Kräuter: Würze, Pfirsichschalen. Dicht und konzentriert. Enorm

2001 Ermitage de l'Orée

100% Marsanne. Primäre Birnen-Aromatik. Immer noch zu jung. Holz-Töne nach „Malt Whisky“ und Karamell. Labende Extrakt-Süße. Nach Chapoutier gerade in einer schwierigen Phase. Sollte noch komplexer werden.



Der Weinshop Chapoutiers in Tain-l'Hermitage ist äußerst empfehlenswert und bietet viele Raritäten zurück bis in die 1990er Jahre

2009 Ermitage Le Méal Blanc

100% Marsanne. Riecht fein nach Honig, dazu noch Zimt und rote Äpfel. Sanfte, weiche Frucht; zum Honig gesellen sich Salz und Glycerin. Kräftige, warme Duftnoten, verspricht Komplexität in der Zukunft. Nur 1.000 Flaschen gefüllt.

Rotweine

2009 Châteauneuf-du-Pape Barbe Rac

100% Grenache. Tiefe Weichsel-Aromatik sowie balsamischer Himbeer-Ton (Zuckerwatte!). Liquide Textur. Integrative Bittertöne. Später etwas abgründige Powidl-Aromatik. Mag sein, dass der Wein großes Potenzial hat. Derzeit ungemein konzentriert und extrem!

2009 Côte-Rôtie La Mordorée

100% Syrah. Der erste Geruchs-

flash ist nach Bourbonvanille (französisches Holz!). Der Wein ist fleischig, hat im Gegensatz zum gleich alten Grenache eine lebendigere Säure, sogar leicht vegetabile Anklänge (Rote Rübe). Die Struktur ist animierender, die Mineralität spürbar: Hier verspreche ich mir Komplexität in der Zukunft. Könnte in die Weltklasse gelangen.

1993 Côte-Rôtie La Mordorée

100% Syrah. Der Wein ist lebendig, wenn auch von Tertiäraromen bestimmt. Die Mineralität ist greifbar; erinnert an einen Nebbiolo. Kernige Tannine, etwas spröde (schwieriges Jahr). Nicht allzu elegant.

1991 Côte-Rôtie La Mordorée

100% Syrah. Oberste Weltklasse! Das weit gefächerte Aromenspektrum, die Mineralik und die perfekt reifen Tannine überzeug-

ten mich sehr: Labend, saftig, perfekt. Der salzig-steinige „Touch“ ist ungemein präsent. Dabei aber auch leichtfüßig. Am Zenit, wo er noch viele Jahre bleiben sollte.

2009 Ermitage Le Pavillon

100% Syrah. Unfassbar pure Himbeer-Frucht! Cremige, autoritäre Dichte. Mit Mineralität und Säure ausbalanciert, aber noch embryonal. Warten wir also 20 Jahre und urteilen dann für uns selbst, ob Parkers Höchstnote gerechtfertigt ist.

2001 Ermitage Le Pavillon

100% Syrah. Das ist ein kleiner Quantensprung: Bereits viel differenzierter als 2009. Blutorange, schwarze Olive. Balanciert, pfeffrig würzig, später sogar floral. Zur Perfektion fehlen (noch) Tiefe und Eleganz. Wird sich noch besser entwickeln. Zweite Probe am Weingut: Der erste Eindruck bestätigt sich auch bei der zweiten Verkostung. Die Flasche wurde nicht dekantiert. Mineralischer Kern. Es zeigen sich wiederum das oben beschriebene Aromenspektrum und insbesondere Veilchen-Duft!

2007 Ermitage Le Méal

100% Syrah. Auch im Rotwein befinden sich Honig und Karamell und eine zart ledrige Note. Ganz

weich. Kräuter wie Thymian bringen die Aromatik. Das Holz wirkt hier bereits integrativer als bei anderen Weinen. Druckvoll, lang und komplex.

2001 Ermitage Le Méal

100% Syrah. Hier dominiert ausnahmsweise Kalk in der Boden-geologie und nicht Granit. Nicht ganz so komplex wie Le Pavillon, aber frischer und etwas trinkfertiger. Rote Beeren und lackige Noten. Verspielt.

1996 Ermitage Le Méal

100% Syrah. Abgesehen vom kalkigen Boden, zeigt sich hier auch die heiße Lage (südlich ausgerichtet). Samtig weich, kompakt und am Höhepunkt. So muss ein reifer Ermitage schmecken! Trockenfrüchte (vor allem Feige). Röstaromen nach Kaffee, Zedernholz.

1996 Croze Ermitage Varonnier

100% Syrah. Der Wein ist in sehr guter Verfassung knapp vor dem Zenit. Trockenfrüchte (Feige!), feinblättrige Röstaromen, Mokka. In der Gesamtstruktur fleischig, dabei ausreichend Säure. Weniger Extrakt als die Top-Lagen der Ermitage, aber erfreuliche florale Noten (Pfingstrose!).

Rhône.update

Bei zwei Besuchen an der Rhône im Frühjahr 2013 verkostete **wein.pur**-Redakteur Alexander Lupersböck aktuelle und gereifte Weine. Nach den beiden großartigen Jahrgängen 2009 und 2010 steht mit 2011 derzeit ein leichterer, charmanter und früher trinkbarer Jahrgang zur Verfügung. Die Preise sind Ab-Hof-Preise für Privatkunden.

Nördliche Rhône

E. Guigal, Ampuis

Der Gigant von der Nordrhône ist vor allem durch seine extrem raren Einzellagenweine La Mouline, La Landonne und La Turque (oft flapsig auch die „LaLas“ genannt) von der Côte-Rôtie bekannt. Das Basisgeschäft bilden 6,5 Mio. Flaschen Côtes-du-

Rhône. Dazwischen gibt es jede Menge preiswürdige Abstufungen.

2011 Condrieu € 20,-

Zeigt schöne Frucht nach Steinobst und Melone mit Gesteinsmehl als mineralischer Basis. Der Alkohol ist zwar spürbar, der Wein aber klar, fruchtbetont und sehr ausdrucksstark.



An der Côte-Rôtie – im Hintergrund schmiegt sich Ampuis an die Rhône