



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 (Alexandrinem) 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 Châteauneuf-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