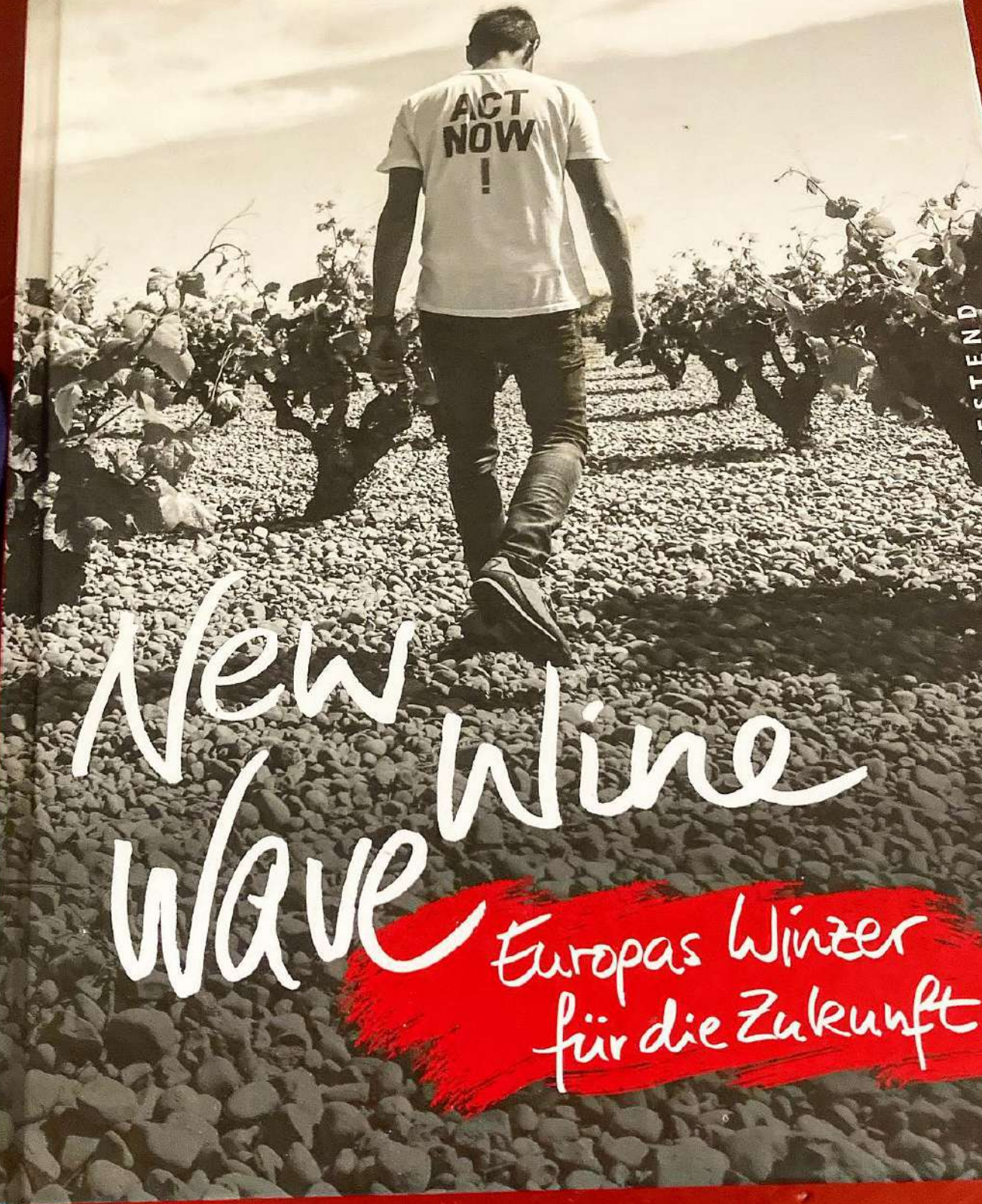


Janek Schumann Wolfgang Staudt



New Wine wave

Europas Winzer
für die Zukunft



WESTEND

Die Renaissance der Vergessenen | Nicole & John Bojanowski | Clos du Gravillas | Minervois

Es ist wie das Drehbuch zu einem Film. Paris Ende der 90er-Jahre. Ein Amerikaner trifft eine Französin und eine Love-Story beginnt. Sie überzeugt ihn schnell, alles zu ändern, mit ihr zusammen in den Süden zu ziehen und das bisherige Leben hinter sich zu lassen. Statt um Hightech geht es jetzt um Reben, die für ihn schnell die nächste große Liebe werden. Beide wohnen sie am schönsten Fleck der Welt, in der atemberaubenden Landschaft des Minervois. Pittoreske Katharerburgen, dramatische Schluchten, wilde Natur, alles eingetaucht in die satten Farben des Midi. Die perfekte Kulisse. Zusammen leben sie ihren Traum vom eigenen Weingut. Es ist keine fiktive Story, denn so beginnt die Geschichte von Nicole und John, so beginnt die Renaissance der Vergessenen.

Eigentlich will Nicole einen »dicken« internationalen Goalgetter machen, ganz nach dem Vorbild von Grange des Pères. Cabernet und Syrah, das sollen ihre zukünftigen Wegbegleiter im Weinberg werden. Doch nach dem ersten Jahrgang richtet sich ihr Blick auf die lokalen Sorten. Mit einem Mal ist klar, dass der ursprünglich eingeschlagene Pfad nicht der richtige Weg ist. Der so oft verschmähte Carignan wird nun einer ihrer engsten Verbündeten, flankiert vom Muscat und Grenache. Durch einen glücklichen Umstand können Nicole und John bald darauf einige alte Plots dieser Rebsorten erwerben. Zusammen mit einigen Gleichgesinnten gründet John bald darauf die Vereinigung »Carignan Renaissance«, die heute rund fünfzig Mitglieder hat. Der Fight für den Carignan beginnt.

Zu dieser Zeit steht das Midi kurz vor einer im fernen Brüssel erdachten Rodungswelle, die bald wie ein Tsunami die Landschaft überrollt. Es geht um Reduzierung. Zu viel – und vor allem zu schlecht – ist es, was Europas Wein-

berge in Summe ausspucken. Stattliche Rodungsprämien winken und den kleinen Weinbauern soll ein »geordneter« Ausstieg ermöglicht werden. Doch statt dem wirklichen Übeltäter, den auf Masse getrimmten Weinfeldern in der Ebene zwischen Narbonne und Montpellier, geht es vor allem den alten Reben an den Kragen. Überwiegend die kleinen Parzellen, eingebettet in die Hänge der Montagne Noire, werden das Opfer dieser Rodungsoffensive. Geringere Erträge, eine aufwendigere Bewirtschaftung, die Weine vergleichsweise teuer. Da gibt es wenig Chancen, um mit den Billigkollegen aus der Ebene zu konkurrieren.

Kurioserweise wiederholt sich damit eine Geschichte, die so ähnlich knapp zweihundert Jahre zuvor passiert. Um 1830 ändert sich der Markt schlagartig und im absatzstarken Paris sowie den anderen nördlichen Regionen sind jetzt kraftvolle und dunkle Rotweine gefragt. Fast über Nacht wandelt sich die Rebenlandschaft im Hérault, die bis dahin traditionellen Terret und Piquepoul müssen weichen und die heutigen Rebsorten nehmen ihren Platz ein. Die sich kurze Zeit später ausbreitenden Pilzkrankheiten sowie die Reblaus erledigen den Rest, so dass von Terret und Piquepoul heute nur noch einige hundert Hektar übrig sind. Als Nicole und John dies realisieren, erweitert sich ihr Kreis der Vergessenen. Neben dem Erwerb alter Parzellen pflanzen sie in den darauffolgenden Jahren auch neue Setzlinge der beiden Rebsorten-Dinos, die sie aus den eigenen Weingärten selektieren.

Durch eine Laune der Natur gibt es Terret und Piquepoul in den Varianten Blanc, Gris und Rouge. Übereinstimmendes Merkmal aller Sorten ist eine erfrischende Säure, für John ein ganz wichtiger Vorteil unter den mediterranen Bedingungen. Terret Gris zeichnet sich durch

Clos du Gravillas
15 route de Bize, 34360 Saint Jean de Minervois
Frankreich | Minervois
www.closdugravillas.com

Einzellagen: Cazelles, Esperandieu, Roques de Beau,
Claude, Carretals, Les Bonnes, Gimios Lous Camparas
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Clairette, Cunoise, Maccabeu,
Mourvedre, Muscat, Grenache, Piquepoul, Roussanne, Syrah, Terret, Viognier
Rebfläche: 8,5 ha Alter der Reben: 1 bis 111 Jahre
Mitgliedschaften: Les Outsiders du Languedoc, Carignan Renaissance

Pet Nat Jour de teuf

Die perlende Seite des Muscat. Klassischer Vin de Soif. Birne, Quitten, Blumenwiese. Charmant und fröhlich.

Emmenez-moi au bout du Terret

Über 60 Jahre alte Terret Gris Reben, drei verschiedene Plots auf 250 Metern Höhe. Zurückhaltende Nase, fast staubig, Jod, Wiesenkräuter. Ohne jedes Gramm Fett, schlank, kalkiger Grip.

Mademoiselle Lily

Das ganze Gegenteil des Terret. Offen, blumig, verspielt. Viognier und Roussanne, für einige Monate im 500-Liter-Holzfass ausgebaut.

L'Inattendu

Grenache Blanc, dazu etwas Maccabeu von knapp einhundertjährigen Reben. Das beste Terroir in Cazelles, sehr steinige Kalkmergelböden. Vergärung und Ausbau in Demi-Muids. Beweist das Potential des Südens für hervorragende Weißweine. Struktur, Energie, Tiefe. Alles ist da. Kann lange reifen.

Retour aux Origines

So schmeckt die Vergangenheit. Blend aus Piquepoul Gris, Carignan Blanc und Terret Gris. Ausbau im gebrauchten Holz. Besitzt Substanz und Festigkeit, dazu viel Frische und Dynamik. Die Nase ist weit weg von jeglicher plakativer Frucht, ein wilder Mix aus grüner Ananas, frischen Kräutern und Gestrüpp.

À fleur de peau

Orange Muscat. Zwei Wochen auf der Maische vergoren. Ist im Keller der Lieblingswein von John. Zeigt deutlich Muskeln, die weiche Textur puffert die Power gut ab. Ein Wein für die Meditation.

Douce Providence

Muscat in seiner zartesten Versuchung. Endlose Finesse, wirkt so verspielt am Gaumen, dass Alkohol und der Restzucker von weit über 100 Gramm pro Liter kaum spürbar sind.

Côté Obscur

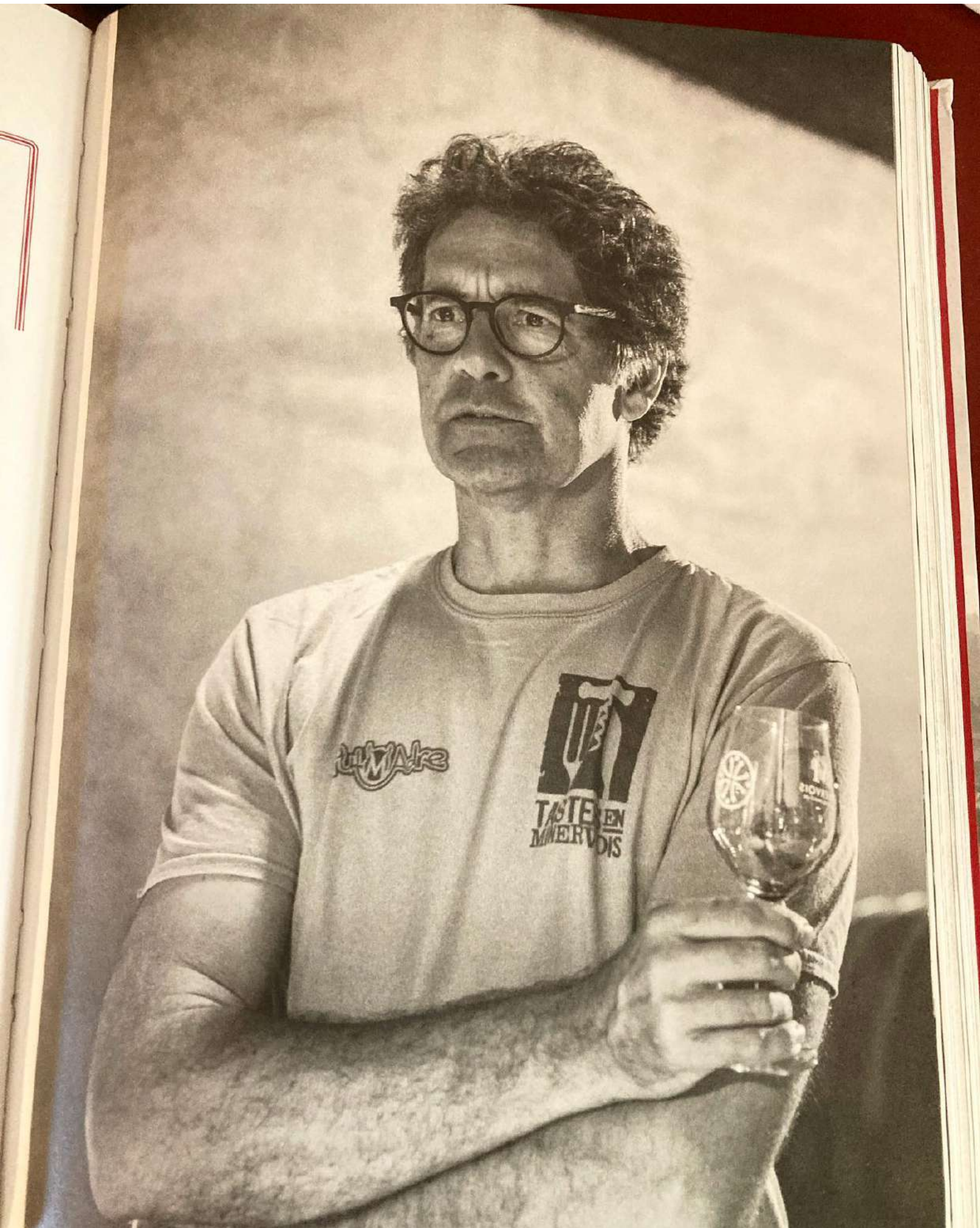
Bezaubert mit seiner direkten und intensiven Frucht, ohne dass es zu kitschig wird. Dafür sorgt ein ordentlicher Schuss Tannin, der jedoch perfekt in diese Hülle aus Frucht eingebunden ist. Blend aus Carignan und Cabernet Sauvignon aus den höchstgelegenen Parzellen.

Rendez-Vous Sur La Lune

Der Mondwein. Einer der Klassiker von Nicole und John. Cuvée aus Carignan, Syrah und Grenache. Reift nur partiell im Holz. Vereint Anspruch mit frappierender Zugänglichkeit. Ein Wein der Herzen.

Lo Vièlh Carignan

Das Vermächtnis. Carignan, 1911 gepflanzt. Kleiner Ertrag von rund 20 Hektolitern pro Hektar. Nicole und John beweisen, das Carignan kein Rohling ist, sondern zu den faszinierendsten Sorten des Midi gehört.



einen moderaten Alkoholgehalt aus und kann mit seinem zurückhaltenden Aromaprofil ein wunderbarer Lagenbotschafter sein. Gerade auf den kalksteingeprägten Böden der Subappellation Cazelles läuft er zur Hochform auf. Die drei Varianten des Piquepoul wurden früher oft gemischt gepflanzt und verarbeitet, beginnend mit dem Jahrgang 2021 setzen Nicole und John diese Tradition fort.

Zwanzig verschiedene Rebsorten haben Nicole und John mittlerweile im Bestand, angebaut auf sieben verschiedenen Terroirs rund um Saint Jean de Minervois. Zusammen mit der Experimentierfreudigkeit von John im Keller resultiert dies in einer Palette höchst eigenständiger Weine. Jedes Jahr probiert er neue Dinge aus, oft unkonventionell und außerhalb der bürokratischen Spielregeln, so dass die meisten Weine ohne die Nennung der Appellation vermarktet werden. Ein Pet Nat vom Carignan oder ein Orange Wine vom Muscat sind nur zwei Beispiele dafür. Auch wenn sie völlig unterschiedlich

sind, die Bojanowski-Weine haben einen gemeinsamen Nenner. Sie strahlen unheimlich viel Lebendigkeit aus. Obwohl sie das Ergebnis gezielter Überlegungen sind, wirken sie nicht angestrengt oder gemacht. Unverkennbar zeigen sie die Sonne des Südens, aber auf eine erfrischende Art und Weise. Keine Marmelade, eine angenehme Kühle zieht sich durch die Weine, gibt ihnen Schwung und Esprit.

John setzt sich schon heute damit auseinander, wie er das Weingut für die nächsten Generationen aufstellen kann. Dies schließt eine vorsichtige Transformation der ältesten Parzellen ein. Die Gedanken kreisen auch schon um die nächsten Rebsorten. Riverenc Gris und Aramon stehen auf der Agenda, letztere hat das wohl schlechteste Image im Süden überhaupt. Doch John lässt sich davon nicht beirren und will es – so wie einst mit Carignan – selbst probieren. Nicole und John gehen weiter ihren eigenen Weg. Mit Leidenschaft und mit Herz. Und so geht sie weiter, die Renaissance der Vergessenen.

DADA in Volvic | Vincent Marie | Domaine No Control
Auvergne

Auf den ersten Blick wirkt es i
n Ho