



©Les Floréales du Vin

Weinpremiere in Zürich: Rendez-vous du Languedoc

Am Montag 26. Oktober 2015 präsentierten sich erstmals mehr als 20 Produzenten aus der bekannten französischen Weinbauregion Languedoc Schweizer Fachleuten und privaten Geniessern. Über 150 Weine aus den Appellationen AOC Languedoc und IGP Sud de France standen zur [Verkostung](#) bereit.

Am Nachmittag hatten Journalisten, Sommeliers, Gastro-Fachleute, Weinhändler und Importeure die Möglichkeit, die Vielfalt der verschiedenen Weinstile aus dem Süden Frankreichs kennenzulernen. Eröffnet wurde die Fachveranstaltung durch eine Master Class mit dem bekannten Kenner der französischen Weine, Rolf Bichsel. Er referierte unter dem Titel „Languedoc in Weiss“ über weniger bekannte Weissweine aus dieser Gegend. Ein grosses [Interview](#) mit ihm, geführt von Redaktor J.F. Guyard, wurde übrigens im Januar 2012 auf dieser Site abgedruckt und kann nachgelesen werden.



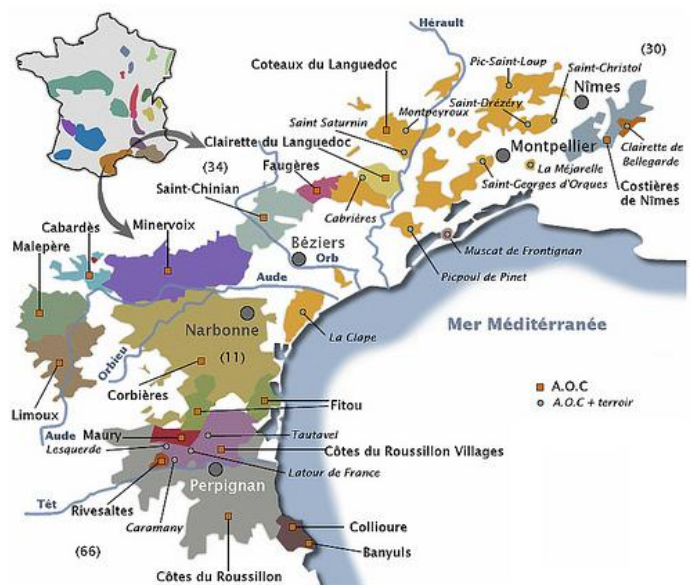
Rolf Bichsel

Zustande gekommen ist diese Weinpremiere durch eine Zusammenarbeit des [Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc](#) und [Business France Suisse](#). Die Idee war, dass sowohl Weinfachleute wie auch Schweizer Konsumenten die Möglichkeit hatten, die Produzenten persönlich und die Weine und ihre Terroirs besser kennenzulernen. Das Languedoc Roussillon ist Frankreichs grösster Weinproduzent, eine von drei verkauften Flaschen kommt aus dieser Gegend. Ausserdem handelt es sich um das grösste Bioweinanbauggebiet in Frankreich.

Kurzes Resümee der Master Class

Rolf Bichsel, er legt auf seine Schweizerisch/Französische Doppelbürgerschaft Wert, begann seine Präsentation mit den Worten: Ich habe von der Schweiz die Pünktlichkeit und von Frankreich die innere Ruhe. Nach einer kurzen Vorstellung seiner Person widmete er sich in seinem Vortrag den weniger bekannten Weissweinen aus dem Languedoc.

Im Durchschnitt werden jährlich rund 2.5 Millionen Hektoliter Weisswein produziert, was rund 10% der Gesamtproduktion der [Languedoc-Weine](#) ausmacht. In witziger Weise ging er zuerst etwas auf die Geschichte ein, um sich dann über die 19 Terroir Zonen, oder waren es 15 oder 17, lustig zu machen oder zu wundern.



©Languedoc Weine

Weiter wissen wir nun, dass das Gebiet des Languedoc an den Südwesten, die Provence und das Tal der Rhone stösst.

Ferner hat er auf die Vielfalt der verschiedenen Terroirs hingewiesen und das Ganze mit Bildern untermalt. Ein anderer, für ihn wichtiger Aspekt, waren die klimatischen, geografischen und geologischen Extreme in dieser Gegend. Spitzenweine geraten so entweder harmonisch und vielschichtig oder grobschlächtig und rustikal. Das Wissen um Anbau, Rebkultur, Seitenwahl, Unterlagsreben, Lage, Untergrund, Vegetationszyklus, optimale reife, Lese, einmaischen, Gärverlauf, Filtration und Ausbau ist hier matchentscheidend. Das Languedoc ist eine Weinregion in Bewegung, was heute noch gilt ist morgen bereits wieder lauer Wein.

Abgeschlossen wurde der engagierte Vortrag mit der Präsentation einiger typischer Traubensorten und der Vielfalt der Weinstile.

Angefangen hat die effektive Verkostung von sechs ausgewählten Weissweinen dann aber etwas unglücklich. Der erste Wein hatte bereits Kork und keiner hat es vorab gemerkt. Auf die Frage von Rolf Bichsel, ob denn niemand die Weine vor verkostet habe, kam ein knappes „Nein“. Neben mir hatte sich dummerweise eine ältere Dame platziert, die penetrant nach einem Kokos-Sonnenöl gerochen hat und während des Vortrages pausenlos irgendwas in ihr Handy rein hackte.

Die ausgewählten Weine

[Mas Cal Demoura](#), L'Étincelle 2013, IGP Pays d' Hérault

Verschiedene Traubensorten. Im Glas ein helles Gelb. Die Nase dominieren Bergamotte, weisser Pfirsich, reifer Apfel und etwas Eisbonbon. Der Wein zeichnet sich im Gaumen durch eine intensive Aromatik aus. Es folgen weisse Blüten und wieder weisse Früchte. Ganz minim dann noch etwas Salzigkeit und Mineralität. Der Abgang ist ordentlich, mit einem ganz zarten Barriqueton. **16/20**. Mas Cal Demoura produziert durchaus empfehlenswerte Rotweine, u.a. L'Infidèle, Les Combariolles und Paroles de Pierre.

Die Weine der Domaine sind in Deutschland bei der [Weinhalle](#) und in der Schweiz bei [CAVESA](#) erhältlich. L'Étincelle 2013 kostet [€ 16.-](#) bzw. CHF 21.-

[Domaine Bourdic](#), Muscat 2013, IGP Côtes de Thongue

Traubensorte Muscat. Ein helles Gelb mit minimalen, grünen Nuancen im Glas. In der Nase eine schöne Aromatik mit u.a. Litschis, Zitrusfrüchten und welken Rosen. Im Gaumen frisch, fruchtig, mit einer ordentlichen Fülle, mineralischen Akzenten und angenehm herb. Der Abgang ist vollmundig, trocken, frisch und fruchtig. **16/20**.

Die Weine der Domaine sind [an verschiedenen Adressen](#) in Deutschland und in der Schweiz erhältlich.



Einer der fünf Bodentypen des Minervois

©[Château d'Agel](#)



Ein Weinberg des Sieur d'Arques im Limoux

©[Sieur d'Arques](#)



Das Mas Cal Demoura liegt im Pays d' Hérault

©[Mas Cal Demoura](#)



©Mas Cal Demoura



Der Muscat 2013 der [Domaine Bourdic](#)
©Domaine Bourdic



©Schavina

[Domaine de Longueroché, Tradition Blanc 2014, AOC Corbières](#)

Traubensorte: Hauptanteil Grenache Blanc, dazu weitere. Im Glas ein klares Strohgelb. In der Nase exotische Früchte und florale Noten. Im unglaublich reichen Gaumen dann fruchtig, zart, herrlich aromatisch, reichhaltig und mit einer angenehmen Frische. Es bleibt noch der lang anhaltende, mit reifen Aromen verwöhnte Abgang. **16.5/20.**

In der Schweiz sind die Weine dieser Domaine bei [Schavina](#) erhältlich.

[Château des Deux Rocs, Mas Autanel 2014, AOC Picpoul de Pinet](#)

Traubensorte gemäss Bichsel 100% Picpoul de Pinet. Eine mir bis anhin nicht bekannte Traubensorte. Im Glas ein helles Gelb. In der Nase zuerst leicht oxydativ, etwas weisser Pfirsich und etwas Honig. Am Gaumen frisch, fruchtig, etwas herb und mit einem leichten Hefeton. Der Abgang dann überraschend lang, angenehm und frisch. **16/20.**

In der Schweiz kostet dieser Wein 13.- bei [Divo](#).



[Château d'Agel, Les Bonnes 2013, AOC Minervois](#)

Seit ein paar Jahren eine durchaus empfehlenswerte Adresse.

Assemblage aus verschiedenen Traubensorten. Ein helles Gelb mit grünen Reflexen zeigt sich in meinem Glas. Ein Paradewein für diese Gegend. Eine grossartige Aromatik, viel Frucht von weissen Früchten und eine gute Säure. Der Gaumen ist mineralisch, etwas grasig, dicht und saftig und der Abgang lang, finessenreich, elegant und rassig. Ein hervorragendes Preis/Leistungsverhältnis. **16.5/20.**

In der Schweiz sind die Weine des Châteaux d'Agel [an verschiedenen Adressen](#) und insbesondere bei [Fläschehals](#) sowie in Deutschland bei [Caduco](#) erhältlich.



SAS Sieur d'Arques, Première Bulle-Chocolat 2013, AOC Limoux

Assemblage aus drei verschiedenen Rebsorten. Im Glas ein helles Gelb mit grünlichen Nuancen. Dann strömen mir Aromen von weissen Blüten wie Weissdorn und weisse Früchte wie Birne und Pfirsich in die Nase. Gemäss Bichsel wurde hier eine zweite Gärung in der Flasche gemacht. Einen kleinen Angriff auf den Gaumen starten dann Noten von Hefe, Butter, Brioche und minime Röstaromen. Der Abgang ist angenehm lang, harmonisch, fruchtig und beschwingt. Ein technisch hervorragend gemachter Wein. **16.5/20.**



Die Weine dieser Domaine sind in der Schweiz [an verschiedenen Adressen](#), u.a. bei [Scherer & Bühler](#) erhältlich. In Deutschland sind sie ebenfalls [an verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Autor: Andi Spichtig
18. November 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.