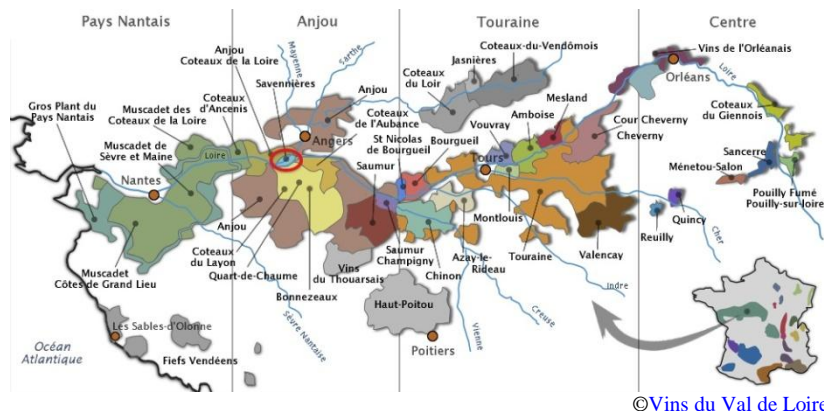


Savennières und mehr

Ein Ästhet namens Thibaud Boudignon

Haben Sie schon oft Weine aus dem Loire-Anbaugebiet verkostet? Dafür haben Sie bestimmt schon von [Nicolas Joly](#) gehört. Der Winzer hat sich einen solchen, beeindruckenden Ruf aufgrund seines unermüdlichen Engagements in der Biodynamik gemacht, dass jeder, Freund oder Feind, ihn kennt. Früher beteiligte er sich sogar an der halbjährlichen Tour des Vins der Weinhandlung Martel...



Das Loire-Anbaugebiet gilt aber auch als unerschöpfliche Quelle für neue und vielversprechende Talente. Der letzte heisst Thibaud Boudignon. Nicht ganz per Zufall sind seine Weine bei einem der besten und aufgeschlossenen Schweizer Händler, nämlich bei [Georges Wenger](#). Eigentlich leitet der leidenschaftliche Weinkenner nicht nur seine Luxusboutique [Vineasvini](#), sondern er führt zugleich sein gehobenes Hotel Restaurant der Kette Relais & Châteaux in Le Noirmont, im Schweizer Jura. Ein unverzichtbarer Treffpunkt für alle Liebhaber des feinen Essens und des Savoir vivre. Das Restaurant wird mit 18/20 durch Gault-Millau und mit 2 Sternen Michelin ausgezeichnet. Also ein Muss. Am Abend oder zum Mittagessen. Weinliebhaber fahren extrem gern zu ihm, weil sie eines wissen: Eine Weinkarte mit unzähligen Trouvailles aus dem Jura mit einer beneidenswerten Sammlung rarer Vin Jaune, Weine aus dem Loiregebiet, usw., aber natürlich auch mit prestigeträchtigen Namen sind nicht selten. Wenn sich Georges Wenger dann weder mit seinem Restaurant noch mit dem Wein beschäftigt, steht er der Presse gerne zur Verfügung. Wie bereits im Jahr 2005 für einen [Bericht](#) von Martin Kilchmann in der Bilanz.

Vom Judo zum Weinbau, ein Ästhet namens Thibaud Boudignon

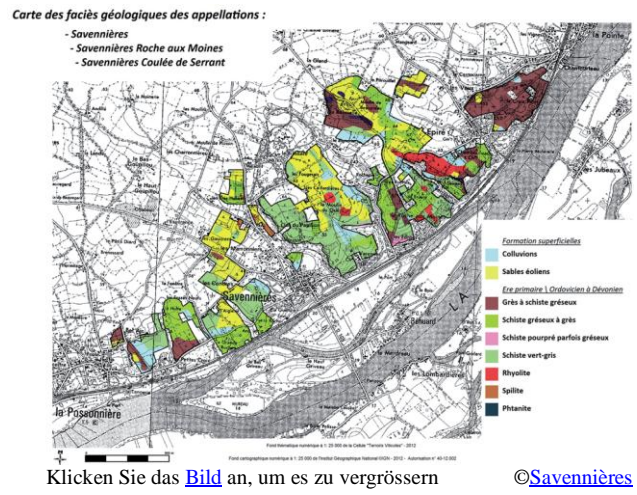
Kommen wir aber zurück zu unserem Thema. Thibaud Boudignon, ein früherer Judoka des französischen Nationalteams, gründete 2008 sein eigenes Weingut, wobei er zugleich noch die in der AOC Côteaux du Layon gelegene [Domaine de la Soucherie](#) leitet. Intelligent, aufgeschlossen, fleissig, für neue Ideen offen und gegenüber Savennières, seiner Appellation, ehrgeizig. Boudignon weiss das Ganze im Judo angeeignete Wissen in Kraft umzusetzen. Strenge, Weisheit, Selbstbeobachtung sind diese Qualitäten, welche es ermöglichen, Chenin Blanc zu sublimieren. Deshalb ist er auch trotz der 3ha kleinen Grösse seines Weinguts rasch und besonders positiv aufgefallen. Er gilt mit [Florent Cosme](#) in [Vouvray](#), [Nicolas Réau](#) in [Anjou](#) und u.a. [Jean Teissèdre](#) in [Saint Pourçain](#) als Mitglied der neuen Welle an der Loire. Eine Welle, welche die dank Figuren wie [Mark Angéli](#), [Jo Landron](#) oder [Thierry Germain](#) bereits dynamische Weinlandschaft der Loire mit noch mehr frischem Wind, noch mehr unkonventionellen Lösungen erbringen will, um eine immer bessere Qualität zu erreichen.



Thibaud Boudignon

©Domaine de la Soucherie

Sein Fachwissen hat sich Boudignon zunächst auf dem Château Olivier in Bordeaux, dann beim quirligen Philippe Charlopin in Gevrey-Chambertin angeeignet. In Savennières, wo er drei Weine produziert, zwei Anjou Blanc und einen Savennières, hat er alle Trümpfe auf seiner Seite. Der Boden seiner Weinberge wird so bearbeitet, dass die Bewurzelung in der Schieferplatte vereinfacht wird. Erst ganz tief im Grund finden die Rebstöcke die nötigen Mineralien und Nährstoffe. So die Meinung des jungen Talents. Den Trauben wird ausserdem die grösste Sorgfalt geschenkt. Deren Qualität ist das Leitmotiv des 33jährigen Winzers. Darum wird das Weingut biologisch geführt. Das Val de Loire wird in der Regel der Garten Frankreichs genannt. Zwar aufgrund der wunderschönen Schlossgärten wie z.B. in Villandry, aber nicht nur. Das Val de Loire gilt als Speisekammer des Landes und man muss es doch zugeben, Winzer wie Boudignon arbeiten wie der Prinz [Louis Albert de Broglie](#), auch [Le Prince Jardinier](#) genannt, also wie richtige und anspruchsvolle Gärtner. Im Keller wird genau gleich akribisch und leidenschaftlich gearbeitet. Was den Weinen schliesslich einen "klösterlichen" Touch verleiht, wie es ein Blog in Frankreich schreibt. Holz wird sparsam eingesetzt, der Charakter des Terroirs muss Jahr für Jahr zum Vorschein kommen. Die alkoholische Gärung erfolgt ausschliesslich mit Naturhefe und es wird auf die malolaktische Gärung verzichtet. Der Ausbau dauert zwischen 8 und 12 Monate lang in 350 bis 700lt. grossen Fässern und erfolgt in höchstens 35% neuem Holz aus französischer oder österreichischer Eiche. Das Ergebnis sind äusserst präzise und harmonische Weine, welche zugleich straff und mit einem köstlichen Schmelz ausgestattet sein können.



Die Weine

Anjou Blanc À Francois(e) 2012

Eine Stunde im Voraus entkorkt. Wunderschöne, animierende, kristallklare, hellgelbe Farbe. Das erste, was auffällt, ist die extreme Jugendlichkeit dieses Weins, welcher noch problemlos fünf Jahre lang altern könnte. Die Nase ist dicht und besonders komplex. Sie entwickelt sich im Verlauf des Abends, die Reintönigkeit der Düfte werden immer besser wahrnehmbar und die Eindrücke präziser. Sich Zeit nehmen, um das spannende Puzzle zusammensetzen. Die Sinne werden schrittweise erweckt, obwohl bereits die erste Nase sinnlich wirkt. Schiefermineralität, frische und knackige Zitrusfrüchte, Zitronenfleisch, exotische Früchte, noch nicht ausgereifte Mangos, etwas Ananas, subtile Wachsnoten und Honig weisser Blumen in den Tertiäraromen,... Mit der Zeit entfaltet sich das Ganze und tanzt wie ein Feuervogel. Die Nase bleibt von Anfang an bis zum ersten Schluck dicht und präzise, die Düfte sind wunderschön ineinander verwoben. Lebhafter, dichter Anrunk. Der Gaumen wird durch die präzente, mineralische Säure getragen. Wiederum ganz schön komplex und im perfekten Zusammenhang mit dem Bouquet. Viel Fleisch zu einem anständigen Preis. Straffes Gerüst, doch mit einem schönen Schmelz ausgestattet. Ein ganz grosses Versprechen für in einigen Jahren. Rodin mit der Sensibilität von Mary Cassatt. Besonders langer und wiederum frischer Abgang mit einer köstlichen, salzigen Apotheose. **17.5+/20.**

Dieser [Wein](#) kostet 35.- bei Vineasvini.

Empfehlung: Dieser Wein, übrigens wie viele trockene Chenin Blanc, soll nicht bei einer zu tiefen Temperatur getrunken werden. Bei 8° überfährt die Säure alle anderen Komponenten und ist sogar in der Nase vorhanden. Bei 11 bis 13° werden dann die Sinne erweckt. Unsere Bewertung wurde vorgenommen, als der Wein bei 13° war.



Die AOC Savennières in kurzen Worten

[Curnonsky](#) (1872-1956), Prinz der Gastronomen und der Feinschmecker, aber auch Begründer der modernen Restaurantkritik und Vater des „Guide Michelin“, stellte im Jahr [1930](#) Savennières auf dem gleichen Niveau wie Montrachet in seiner Auswahl der fünf grössten Weissweine Frankreichs. Die drei anderen waren Château Grillet, Château Chalon und Yquem. Als er die Appellation an der Loire nannte, bezog er sich insbesondere auf die mythische [Coulée de Serrant](#), welche eigentlich seit Ende [September 2011](#) eine eigene AOC ist. Der erste „Gastronome“ bzw. „Gaumenheld“, wie ihn die deutsche Referenzzeitung Die Welt am 3. April 2010 in einem [Artikel](#) und der Spiegel online in einem kulturellen [Beitrag](#) nannten, konnte wohl nicht an die AOC denken. Diese wurde erst im Jahr

1952 verordnet. Erst seit etwa 15 Jahren wächst das Interesse an Savennières massgebend wieder. Somit auch das Interesse für die geologischen Spezifitäten der 350ha grossen Appellation. In der Entwicklung des Bekanntheitsgrades von Savennières hat Nicolas Joly eigentlich unbewusst eine doppelte Rolle gespielt. Zusammengefasst: Alle Weinliebhaber möchten mindestens einmal in ihrem Leben La Coulée de Serrant verkostet haben. Doch erweist sich dieser Wein als derart komplex und anspruchsvoll, dass viele Konsumenten sich plötzlich überfordert fühlen. Ein grosser Coulée wird erst nach 15 Jahren entkorkt. Vorher beansprucht er Stunden, ja sogar Tage Belüftung. Der Coulée de Serrant 1999, welcher am 4. September 2009 im Rahmen einer „Wein-Essen“-Veranstaltung von Vinifera-Mundi verkostet wurde, musste sieben Stunden im Voraus karaffiert werden, um am Abend optimal zu sein. Nicolas Joly hat aber selbstverständlich auch auf die [Appellation](#) aufmerksam gemacht. Mit der Zeit haben die Weinliebhaber bemerkt, dass es so viele Weintypen wie Bodenbeschaffenheiten gibt. Ein Savennières Les Fougerais mit seinem Flugsandboden ist kein Savennières La Roche aux Moines mit seinem an Phtaniten-, Rhyolite- und Sepiolite- reichen Boden und auch kein Croix Picot mit seinem Boden aus Schiefer und Sand.



Die Mitglieder der Académie Gastronomique versammeln sich bei der Weinlese zum Fototermin. 1930 hatte Curnonsky mit seinen 40 besten Freunden nach dem Vorbild der Académie Française, der grossen literarischen Einrichtung, die Institution gegründet.

© [Spiegel online](#)



Landschaft der AOC Savennières

© [Château des Vaults](#)

Savennières Les Fougerais 2011

45jährige Rebstöcke. Tiefer, sandiger Boden auf Schieferstein.

Dieser Wein kann effektiv mit einem Montrachet verglichen werden. Es gibt so eine beeindruckende Fülle und Komplexität im Bouquet, es sind so vielschichtige, tiefsinnige Düfte, wie man es im Burgund effektiv nur in einem Grand Cru findet. Parker sagte mal, dass die grössten Chenin Blanc der Welt aus dem Loire-Gebiet kämen. Bestimmt hatte er recht. Dieser Savennières beweist es zumindest. Die Düfte sind dicht, intensiv, wunderschön verwoben. Es strömen vielfältige Düfte unreifer bis ausgereifter Zitronen, Limetten und gelber Grapefruit aus. Ja nach Temperatur des Glases kommen mehr oder weniger, zugänglichere oder komplexere Aromen zur Geltung, es ist ein Feuerwerk der Sinne und es macht vollumfänglich Spass. Doch ist es

durchaus empfehlenswert, noch ein paar Jahre, vielleicht fünf, zu warten, bis das Ganze sein wahres Gesicht zeigt. Irgendwann kommen dann die mineralische Seite und das mineralische Gerüst. Dann sind bei einer tiefen Temperatur säuerliche, bittere Noten, welche bei etwa 13° oder nach drei Tagen wieder verschwinden. Zugleich wirkt das Ganze doch geschmeidig und wiederum sehr komplex. Viel kräftigen, dichten und sehr ausgewogenen Saft gibt es da im Glas. Langer, kräftiger Abgang. Kaufen und ein paar Jahre lang im Keller vergessen. **18/20**. Der Jahrgang 2011 ist nicht einfach gewesen und manche Weine haben einen erhöhten Restzucker entwickelt.

Dieser [Wein](#) kostet 38.- bei Vineasvini.

Savennières Les Fougerais 2012

Ein Jahrgang für begabte Winzer! Glück gehabt, Boudignon ist einer davon und er beweist es uns mit diesem Erzeugnis.

Komplexe Nase mit vielschichtigen Düften. Weisse Birnen, Zitrusfrüchte und weitere Aromen, welche an den 2011er erinnern. In der zweiten Nase kommen dafür subtile, ungeahnte Düfte: Viele weisse Blumen, aber auch etwas Tee und eine tolle Würzigkeit übernehmen das Zepter. Es gibt eine tolle Rasse in dieser Nase und man würde nicht meinen, dass 2012 nur leicht überdurchschnittlich gewesen ist. Der Gaumen zeigt sich in seiner Wucht, er ist breit und üppig, vielschichtig und mit einer tollen Säure ausgestattet. Diese verhindert sogar, dass Sättigungseindrücke wie beim frisch entkorkten 2011er entstehen. Doch empfehlen wir da auch, 10 Jahre zu warten oder tags zuvor die Flasche zu entkorken. Kräftig, dicht und doch sehr lebhaft, so zeigt sich der Mund. Das Ganze wird durch die präsenste Mineralität umhüllt. Straffer, fast anspruchsvoller Abgang. Wieder eine ganz tolle Leistung. **17. 5+/20**.

Dieser [Wein](#) kostet 38.- bei Vineasvini.

ⁱ Über Curnonsky empfehlen wir auch den Artikel des Tages Anzeigers [Ein Virtuose nach allen Regeln der kulinarischen Kunst](#) sowie denjenigen des *Finest Food Magazine* Foodhunter „[Erster Gastrokritiker der Welt: Curnonsky](#)“.

Autor: Jean François Guyard
6. September 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende 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 senden.