

Auf dem Weg zwischen Bordeaux und dem Burgund liegt die renommierte **Domaine des Roches Neuves**

La Marginale

Vertikalverkostung 1995-2012



©IdealWine

Am 4. November 2014 fand eine Schweizer Premiere bei [CAVE SA](#) in Gland statt: Die erste grosse Vertikalverkostung des sensationellen Weins La Marginale der [Domaine des Roches Neuves](#). Das Weingut ist in Varrains, in der Appellation Saumur-Champigny angesiedelt. Mit von der Partie war die charismatische Winzerpersönlichkeit Thierry Germain, der im Jahr 2011 als [Winzer des Jahres](#) durch die Zeitschrift „La Revue des Vins de France“ ausgezeichnet wurde, und der seine Weine kommentierte.



Anfassbar, begeistert, unterhaltsam – Thierry Germain bei der Präsentation seiner Weine in Gland.

Die Domaine des Roches Neuves

Das 1993 durch Thierry Germain übernommene Weingut liegt wenige Kilometer südlich von Saumur im Loiretal. Hier sind die Böden Lehm- und kalkreich und mit Kieselsteinen durchzogen. Diese liegen auf einem qualitativ betrachtet hervorragenden Untergrund aus [Kalktuff](#), mit welchem die Schlösser der Loire, aber auch Abteien wie z.B. diejenige von Fontevraud gebaut wurden. Gerade dieser Boden bietet die idealen Voraussetzungen für den Cabernet

Franc sowie den Chenin Blanc. Was auch erklärt, dass die Quintessenz des Cabernet Franc ihre Wiege an der Loire hat, und sich nicht in anderen Anbaugebieten findet. Ausserdem erkennt sogar Robert Parker, dass die besten Chenin Blancs der Welt aus der Loire-Region stammen. Diese beiden Rebsorten sind die Hauptsorten in diesem Gebiet.

Die Reben des Cabernet Franc aus der Appellation Saumur-Champigny wachsen auf einem Tuffstein-Plateau entlang des linken Ufers der Loire. Der Tuffstein speichert das Regenwasser und gibt es in den Sommermonaten wohl dosiert an die Reben ab. Der hohe Kalkgehalt gibt dem Wein seine frischen (mineralischen) Noten. In diesem Plateau befinden sich 1'800 Kilometer Keller, welche für die Zucht der Champignons de Paris verwendet werden. Täglich werden etwa [500 Tonnen Champignons](#) produziert und anschliessend in verschiedenen Ländern vermarktet. Dies entspricht etwa 80% der gesamten „Champignons de Paris“ Produktion. Selbstverständlich werden auch andere Pilzsorten gezüchtet, wie u.a. Morcheln, Shitake oder Austernpilze.



[AOC Saumur-Champigny](#)

© Interloire

Wer eine prestigeträchtige Domaine rund um Saumur-Champigny sucht, wird jedoch an der [Domaine de Roches Neuves](#) vorbei fahren. Denn der an der Strasse nach Varrains liegende schlichte Holzbau wird leicht übersehen. Abgesehen davon, wenn man sich im Voraus erkundigt hat und zur Kenntnis nehmen konnte, dass sich Thierry Germain mit seinen Erzeugnissen dem beeindruckenden Niveau der Brüder Foucault mit ihrem kultartigen Clos Rougeard annähert.



Eingang zur Domaine des Roches Neuves



Domaine des Roche Neuves:
moderne Holzarchitektur hinter einer Rebwand versteckt

Thierry Germain

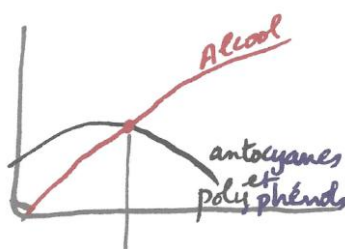
Thierry Germain bewirtschaftet heute gut 28 Hektaren Rebland. Rund 3 ha Chenin Blanc und 25 ha Cabernet Franc erzählt er bei seinem Besuch im Herbst 2014 auf dem Weingut. Seine Wurzeln liegen jedoch im Bordeaux. Dort bewirtschaftet seine Familie schon in der fünften Generation ihre Weinberge. Aufgewachsen an der Gironde, verlässt er mit 23 Jahren die Gegend, um, wie er sagt, sich selbst zu finden und mit offenen Augen durch die Welt zu gehen. Thierry Germain denkt, dass Pinot Noir die grösste Rebsorte der Welt ist, doch Cabernet Franc faszinierte ihn. Die [Union Française de Gestion](#) half verschiedenen Winzern bei der Gründung deren Weingüter. In diesem Rahmen hat sie die Domaine des Roches Neuves übernommen, welche Denis Duveau, ein Star der Loire, verkaufte. Die Familie von Thierry Germain wurde gefragt, ob sie das Gut verwalten möchte. Thierry Germain packte die Chance und übernahm im Jahre 1993 die kleine Domaine. Mit gut einem guten Dutzend Hektaren begann sein Abenteuer. Im Jahre 1995 kelterte er seinen ersten La Marginale. Seither ging's nur noch aufwärts. Es können Rebflächen dazu gekauft werden, der ökologische Anbau wird konsequent weitergeführt. Francois Bouchet, der grosse französische Biodynamiker, war einer seiner letzten Lehrmeister, seit dem Jahr 2000 sind die Rebanlagen und der Betrieb entsprechend umgestellt.



Thierry Germain, Herbst 2014

Der Stil

Die Böden werden praktisch nicht mehr bearbeitet, sodass mittlerweile in seinen Weinbergen die verschiedensten Pflanzensorten wachsen. Der Kompost wird selbst erzeugt und alles kommt so den Reben und dem Boden zugute. Der Cabernet Franc sei eine sehr produktive Rebsorte, sagt er, und man müsse den Ertrag entsprechend reduzieren, um



Alkohol und Phenolische Reife
© Thierry Germain



Cabernet Franc – kurz vor der Ernte 2014

Gleichgewicht und Ausgewogenheit in der Traube selbst zu erreichen. Die Erträge sind gering und liegen bewusst bei 15 bis ca. 30 hl/ha. Die phenolische Reife wird früher erreicht als bei den konventionell arbeitenden Nachbarn. Das führt zu weniger Zucker und entsprechend zu weniger Alkoholgehalt. Ansonsten reift die Traube nicht voll aus. Die Reife der Traube wird über Probieren und durch die Erfahrung bestimmt. Ein besonderes Merkmal sei auch die „Straffheit“ der Traubenhaut. Die Traube muss eine Lebendigkeit in der Farbe ausweisen. All dies sind die empirischen Merkmale, mit denen gearbeitet wird. Thierry Germain achtet sehr auf die phenolische Reife der Traube und das Zusammenspiel von Licht und Terroir bei der Lese – dies garantiert einen Wein mit niedrigerem Alkoholgehalt und mit einer hohen Fruchtaromatik. Die Weine werden feingliedriger und weisen eine entsprechende Eleganz auf. So kommen vom Bordeaux ausgehend immer näher ans Burgund.

Im Keller werden grosse Holzfuder für die Gärung eingesetzt. Was früher noch ein wenig burschikos, gerbstoffreich und holzbetont wirkte, ist heute viel filigraner und feiner geworden. Es fand ein Wechsel statt, von einem kräftigen Tannin beeinflussten, langlebigen Bordeaux zu einem eleganten, fruchtbetonten Burgunder.



Holzfässer von [Franz Stockinger, Austria](#)



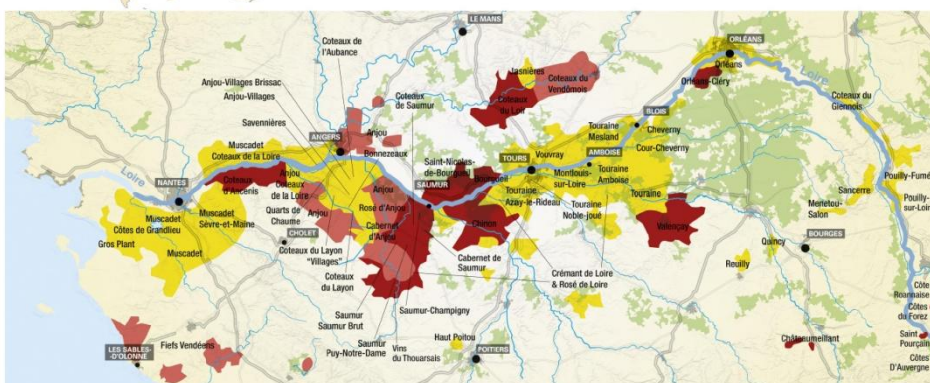
Blick in den Keller von Thierry Germain

Thierry Germain hat in den letzten Jahren stark an seinen Weinen gearbeitet. Die biodynamische Bearbeitung sei schwierig zu beherrschen und die Auswirkungen sind eher langfristig im Wein klar spürbar. Es sei keine kurzlebige Angelegenheit, Jahr für Jahr wurden die Methoden verfeinert, und die Stilistik der Weinbereitung und die entsprechende Rebbewirtschaftung analysiert, resp. entsprechend umgesetzt.

Rechts: Auch mit Amphoren wird experimentiert. Eine Neulieferung steht bereit für den Einsatz im kommenden Jahr.



VINS DE LOIRE



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrößern © [Interloire](#)

Die Verkostung

Wenn nicht anders angegeben, wurden alle Weine aus Standardflaschen à 75cl ausgeschrieben.

1995 La Marginale

Der Wein ist der erste Jahrgang des La Marginale und zeigt hervorragend die Lagerfähigkeit dieses Cabernet Franc. Eine lange Mazerationszeit und ein Ausbau in neuen Barriques charakterisieren die ersten Jahrgänge.

Aus der Magnumflasche. In der Farbe ein dunkles dichtes Granatrot. Das Bouquet zeigt reife Früchte, Pflaumenkompott, Noten von Leder und ein Hauch von Schokolade. Im Gaumen wieder die vollen, reifen Früchtearomen mit einem gut strukturierten, knackigen Auftakt. Die Tannine sind feingliedrig und gut eingewoben. Im Hintergrund leicht staubig mit einer bordeauxähnlichen Ausprägung. Die etwas samtige Textur unterstreicht diesen ausgezeichnet reifen Wein und endet in einem langen, körperreichen Abgang. **17.25/20.**



1996 La Marginale

Auch hier zeigt sich im Glas ein dichtes dunkles Granatrot. In der Nase sind Tabaknoten und leichte Düfte nach Waldboden bemerkbar. Die vollen, reifen Fruchtnoten sind ausgewogen und harmonisch. Im Gaumen ist der Wein vollmundig und mit einer erstaunlich lebendigen Säure ausgestattet. Für das Alter zeigt er sich sehr frisch, mit einer ausgeprägten Mineralik und würzig. Auch hier ein Wein mit einer an das Bordeauxlais anlehenden, samtigen Textur, gut strukturiert und mit einem langen Finale. Der Wein hat noch Potential und kann sicher noch einige Jahre im Keller lagern. Superb. **17.5/20.**

1997 La Marginale

Die dichten, kräftigen, granatroten Farben zeigen sich auch bei diesem Wein. Im Bouquet Kirschen, (Sauerkirschen) Noten nach Pfeffer und etwas Peperoni. Die reifen, fast süßen Noten der Fruchtarmomen ziehen sich im Gaumen weiter, entwickeln eine gute, samtige Textur. Vollmundig, jedoch nicht so komplex wie die Vorgänger. Im Abklang eher etwas müde, nicht mehr so frisch. Für mich einer der „mageren“ Jahrgänge in dieser Verkostung. **16.75/20.**



2001 La Marginale

Die Weine werden ab diesem Jahrgang nun leicht fruchtbetonter. Der Cabernet Franc zeigt seine volle Palette, pfeffrig mit reifen Fruchtnoten. Im Hintergrund etwas Rauchnoten, die sich im Gaumen wiederum zeigen. Volle, reife rote Früchte mit einer kompakten Säure und einem guten „mouthfeeling“. Vielleicht etwas reduktiv, leichte Peperoni Noten. Der Wein zeigt sich jedoch kräftig, mit einem langen Abgang. **17.5/20.**

2002 La Marginale

Thierry Germain beginnt, sich mit der Ausgewogenheit der Reife der Beeren innerhalb einer Traube zu beschäftigen (Equilibre). Vermehrt wird mit einem gezielten Rebschnitt und Ausdünnung der Trauben eine qualitative Steigerung erzielt. Die Weine werden filigraner.

Aus der Magnumflasche. Tabaknoten, gute Harmonie, ein volles Früchtebouquet von schwarzen Beeren, fleischig mit einer leicht fetten Note, gut eingebundene Tannine, trinkig, mit einem langen anhaltenden Abgang. **17.5/20.**

2003 La Marginale

Ein heisses Jahr, die Lese auf der Domaine begann relativ spät, sehr wenig Neuholzeinsatz.

Aus der Magnumflasche. Die Farbe ist ein kräftiges, dunkles Granatrot. Das Bouquet zeigt Röstnoten, ist würzig, schwarze Früchte, Pflaumen dominieren mit einer leichten Tabaknote. Im Gaumen ein frischer Auftakt mit einer lebendigen Säure, gut strukturiert, mit einer süssen Fruchtaromatik. Die Tannine sind gut eingewoben, mit seidenen und kräftigen Textur. Im Abgang lang und anhaltend, ein Wein mit gutem Alterungspotential. **18/20**.



2005 La Marginale

Im Glas eine dichte, dunkle Farbe. Das Bouquet zeigt reife Früchte mit warmen, reifen Noten. Ein frischer, heftiger Auftakt begleitet mit einer lebendigen Säure und Frische. Im Hintergrund etwas Rauch, pfeffrig, mit prägnanten Tanninen, sehr harmonisch und ausgewogen. Mit einer Eleganz und seidenen Textur. **18.25/20**.

2006 La Marginale

Pflaumennoten und reife Früchte (Erdbeeren) prägen diesen Wein. Tabak und Rauch sind die Noten in der Nase. Eine gute Säurestruktur mit einem breiten Tanningerüst bildet den Boden, darauf aufbau



end ein süffiges „mouthfeeling“ mit einer samtigen Textur, sehr lebendig. Im Abgang ein reifer, sonnenverwöhnter Wein mit einer guten Mineralität. **17.5/20**.

2008 Marginale

Aus der Magnumflasche. Im Glas wiederum dieses dunkle Granatrot mit pfeffrigen Noten, Peperoni, roten Früchten und etwas Rauch. Ein guter kräftiger Auftakt mit einer harmonischen Säure bildet den Kern dieses Weines. Die samtige Textur mit den gut eingebundenen Tanninen charakterisiert diesen Jahrgang, rassig zugleich und frisch, mit einem eleganten, langen Abgang. Trotzdem erscheint dieser Wein eher jung und braucht noch seine Reifezeit. **17.75/20**.

2009 La Marginale

Ab 2009 werden die Weine sehr fruchtbetont, es wird weniger in die Kellerarbeit (Ausbau und Holzeinsatz) gesetzt sondern der Wein wird sich selbst überlassen. Die Fruchtnoten und sein Aroma spielen vermehrt eine Rolle. Die Weine kommen von der Opulenz her in ein eher kühleres Burgunderdasein. Die Weine haben auch weniger Alkoholgehalt und pendeln sich zwischen 12 – 13 Vol% ein.

Fleischige Noten und Leder kennzeichnen diesen Wein. Die Frucht ist verdeckt im Hintergrund, leicht reduktiv. Aber wieder diese pfeffrige Aromatik und Noten nach grünen Peperoni. Die Fruchtaromatik baut sich langsam auf. Es zeigt sich ein straffer Säureaufbau mit einer kräftigen Tanninstruktur, Röstaromen und Noten nach Tabak. Er wirkt im Abgang dennoch leicht trocknend, jedoch lang anhaltend. **17.75/20**.

2010 La Marginale

In der Nase im ersten Moment etwas verhalten, öffnet er sich doch je länger je mehr. Im Gaumen mit herrlichen Fruchtnoten, Erdbeeren und Pflaumen, pfeffrig mit grünen (gegrillten) Peperoni und einem Hauch Lakritze. Ein klassischer Cabernet Franc eben. Sehr würzig, mit einer Note von Tabak und Rausch. Mit einem saftigen Auftakt und einem superben Säurespiel, frischer Mineralik und einem langen Abgang. Ein sehr komplexer Wein mit einer feingliedrigen Textur. **18/20**.

2011 La Marginale

Zu den vorgängigen Weinen zeigt dieser Wein ein etwas helleres Granatrot im Glas, leicht funkelnd, jedoch immer noch dicht. Frische, reife Kirschnoten, pfeffrig und jugendlich

mit einer saftigen Textur. Ein guter Strukturaufbau und mit einem gut eingewobenen Tanningerüst ist dieser Wein trinkig und sehr frisch. Ein optimales Säurespiel mit einer mineralischen Note rundet ihn ab. Im Abgang sehr anhaltend, gegen Schluss dann doch etwas trocknend. **17.25/20.**



2012 La Marginale

Ein dunkles, funkelndes Granatrot, klar und reintönig. Wiederum diese herrlichen Fruchtnoten, sehr frisch im Gaumen mit einem sauberen Strukturaufbau und Säurespiel. Dieser Wein wurde sehr restriktiv ausgebaut, praktisch sich selbst überlassen. Es zeigt sich ein jugendlicher Wein mit herrlichen Aromen, in einer fast burgundischen Art, sehr fein und mineralisch. Im Abgang entsprechend lang und ausgewogen – Ein Wein mit Potential – Kaufempfehlung. **18.25/20.**

Die Weine von Thierry Germain sind unter anderem bei [CAVE SA](#), Gland erhältlich. Der Jahrgang 2006 kostet 35.- und der Jahrgang 2012 35.-

Autor: Jürg Kobi
10. Dezember 2014

Fotos: Jürg Kobi

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.