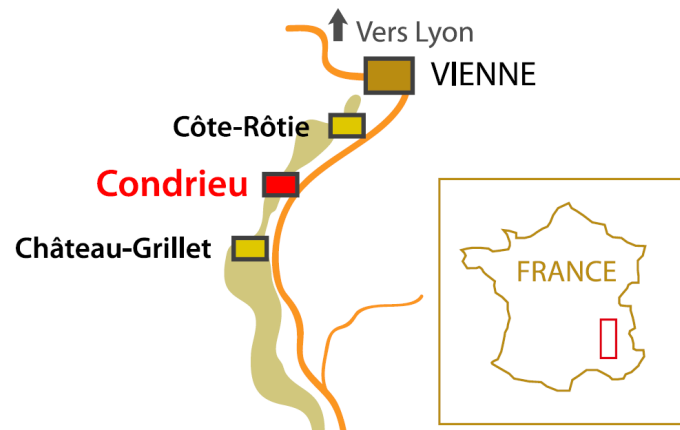


Eine geschätzte Köstlichkeit

Die Weine der Appellation CONDRIEU

Samstag, 26. Dezember 2009
Privatanlass, Frankreich



Eine Einführung

Der französische Rhône-Tal strahlt vom Norden bis zum Mittelmeer dank verschiedenen Appellationen aus, die nicht nur durch internationale Weinexperten gelobt werden, sondern auch die organoleptischen Eigenschaften gewisser Rebsorten voll zur Geltung bringen. Robert Parker liebt buchstäblich mehrere dieser Appellationen und verliert keine einzige Gelegenheit, um dies in Erinnerung zu bringen.

Ob wir von den nördlichen Appellationen Hermitage, Côte-Rôtie, ja sogar Saint-Joseph und Cornas, oder, im Süden, über Châteauneuf-du-Pape, Gigondas u.v.m. reden, beziehen wir uns stets auf Rotweine. Syrah, Grenache und Mourvèdre entfalten sich entlang dem Rhône-Tal wie ein neugeborenes Kind in einer Wiege. Unbesorgt!



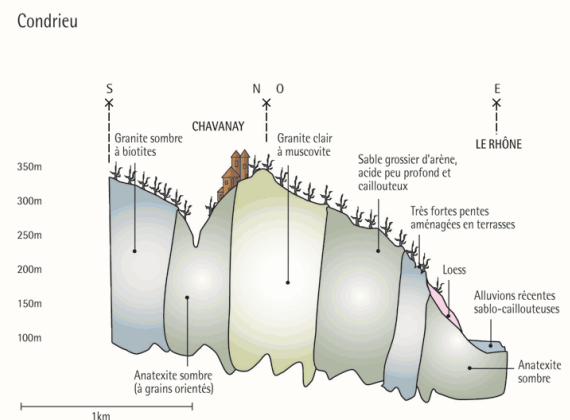
Die römische Brücke in Condrieu

Merkwürdig bleibt allerdings die Tatsache, dass die grosse Mehrheit der befragten Weinliebhaber vergisst, eine Appellation zu nennen, obwohl diese einen hervorragenden, ja einen beneidenswerten Ruf genießt: [Condrieu](#).

Condrieu scheint heute einen unausweichlichen Stern am Firmament des Rhône-Tals zu bilden, wobei die Weine doch ziemlich selten bleiben. In den 70ern besass der gesamte Weinberg bloss 8Ha, wobei die Hälfte davon dem genialen

[Georges Vernay](#) gehörte. Heute streckt sich die Appellation auf ca. 140Ha aus, obwohl etwa 220 bebaut werden dürften.

Ende Dezember 2009 durfte ich an einer selektiven Horizontalverkostung des Jahrgangs 2007 teilnehmen. Dieser spontan organisierte Anlass fand in der Anwesenheit von vier Teilnehmern im Pariser Vorort statt. Acht Weine wurden verkostet, die vier Stunden im Voraus geöffnet wurden.



Der Viognier

Obwohl beide hauptsächlich angepflanzten Rebsorten der Weissweine des französischen Rhône-Tals die Marsanne und die Roussane sind, setzt die Appellation Condrieu ausschliesslich auf den Viognier. Dieser findet auf dem Terroir der Appellation die perfekte Wiege für die Geburt grandioser Weine. Condrieu-Weine ohne Bezeichnung bilden die Grundlage der Appellation, obwohl sie in der Regel mit den Reben junger Rebstöcke ausgebaut werden. In den letzten zehn Jahren durfte sich eine Vervielfachung der Lagebezeichnungen buchstäblich beobachten lassen, was auf

die Dauer zu einer präziseren Wahrnehmung der effektiven Terroirunterschiede führen dürfte. Tatsächlich besteht die Gefahr einer Verwirrung der Endverbraucher durch eine hypothetische Vermehrung der Lagen bis zum heutigen Zeitpunkt nicht. Die Mineralität aber auch die fabelhafte Fruchtigkeit der Condrieu-Weine (Aprikosen, Pfirsich, Cavaillon-Melone, Akazienblumen, Veilchen, usw.) haben unzählige Winzer weltweit aufgefordert, mit dieser Rebsorte, dem Viognier, zu arbeiten. Kalifornien, Australien, Neuseeland, die Schweiz und andere, darunter Italien, hätten gerne die gleiche Typizität wie im Rhône-Tal erreicht. Gewisse seriöse Quellen wie Michel Bettane geben selber zu, dass die Ergebnisse gelegentlich verblüffend gut seien.



©Ethno-oenotourisme en Condrieu et Côte-Rôtie

Die Verkostung

Domaine Clusel-Roch Condrieu Cuvée "Verchery" 2007

Das Domaine [Clusel-Roch](#), das die Regeln der biologischen Landwirtschaft einhält, produziert u.a. einen ausgezeichneten **Côte-Rôtie**, den [Cuvée Classique](#). Die Côte-Rôties vertreten 90% der Gesamtproduktion des Weinguts. Der Weinberg, auf welchem der Condrieu erzeugt wird, ist 0.5Ha klein.

Der Verchery 2007 besitzt eine strohgelbe Farbe mit erstaunlichen rosaroten Reflexen. Wenn diese Flasche nicht so jung wäre, würde ich behaupten, dass dieser Wein müde auswirkt. Falsche Flasche? 15/20. Wieder verkosten.

Guigal Condrieu 2007

Der Standard-Condrieu des Star-Winzers von Ampuis. Neben Georges Vernay spielte [Guigal](#) bereits sehr früh eine massgebende Rolle in der Entwicklung der Appellation. Tatsächlich kaufte das Weingut die Reben der Winzer ab, die in der

Appellation anfangen, bis sie schliesslich zur angestrebten finanziellen Selbständigkeit gelangen konnten.

Der Standard-Condrieu erstaunt durch seine Beständigkeit stets positiv. Der 2007 überzeugt durch seine bekömmliche Reintönigkeit und seine angenehme Fruchtigkeit. Wenn das Holz aktuell stören kann, wird es sich im Verlauf der nächsten zwei bis drei Jahre deutlich beruhigen. Dieses Erzeugnis dürfte also vielen Endverbrauchern gefallen können, ohne vielleicht einen Gipfel der geschmacklichen Komplexität zu erreichen. 16.5/20

Guigal La Doriane 2007

Eine der unbestrittenen Stars der Appellation. Ich habe bereits verschiedene Jahrgänge vom [La Doriane](#) getrunken. Stets in Frankreich gekauft, dass die einzelnen Flaschen, die in die Schweiz eingeführt wurden, lange in einen einzigen Keller gelandet sind. Vom Jahr zum nächsten qualitativ schwankend, ohne dass es wirklich nachvollziehbar wird. Gewisse Jahrgänge wirkten nach drei Jahren immer zu stark holzbetont. Der Sohn von Marcel Guigal, Philippe Guigal, hat ausserdem erst vor kurzem dieses Problem behoben: Die Fässer werden nun mit Holz einer anderen Herkunft hergestellt. Der Hang von Châtillon, wo sich der Weinberg befindet, besteht aus einem [migmatischen](#) Gestein, welches durch Vulkanaktivität geschmolzen ist.

Strohgelbe Farbe. Durchdringende Fruchtigkeit, wobei das Holz dominiert. Irgendwie spannende Specknoten. Wurden diese durch eine leichte Neigung zur Überreife der Trauben verursacht? Breites Volumen im Gaumen, sehr viel Schmelz, komplexer und anspruchsvoller Stoff im aktuellen Stadium, grosszügiger Alkohol im Abgang. In Anbetracht des Potentials dieses Weins also nichts störendes, wohl im Gegenteil. Meine Bewertung: 17.5/20. Warten 4 bis 5 Jahre lang. Ich habe den süssen **Luminescence** leider nur einmal getrunken.



© [Domaine Guigal](#)

Yves Cuilleron Condrieu Vertige 2007

Ein Zauberer schlechthin! Der in Chavanay angesiedelte junge [Yves Cuilleron](#) hat im Verlauf der Jahre bewiesen, dass Mut, Fleiss und Schweiß zu beneidenswerten Ergebnissen führen. Ich habe noch keinen einzigen Wein hier getrunken, der Rätsel ungelöst hinterlassen hat. Stattdessen hat jedes Erzeugnis Begeisterung und Bewunderung ausgelöst. Ausserdem ist [Yves Cuilleron](#) einer der drei Gründer der [Vins de Vienne](#) (Erzeuger des berühmten [Sotanium](#)), deren Weine ernsthaft verdienen, eingekellert zu werden.



©Ethno-oenotourisme en Condrieu et Côte-Rôtie

Die Cuvée Vertige wird von einem 0.5Ha grossen, in Vernon gelegenen, besonders steilen Weinberg gewonnen. Der Hang von Vernon profitiert von seiner äusserst sonnigen Lage. Es wäre interessant gewesen, diesen Wein dem **Côteau de Vernon** von Georges Vernay gegenüberzustellen.

Glanzende, goldene Farbe. Perfekt eingebundenes Holz im Bouquet, welches durch die üblichen, typischen Condrieu-Aromen zu einer verführerischen Ausgewogenheit kommt. Vielleicht ein zusätzliches Hauch von weissem Pfeffer. Im Gaumen fliesst ein frischer, lebhafter Saft mit einer grossen, stützenden Säure, welchem dem Wein eine stolze Lagerfähigkeit bieten dürfte. Ganz ein genialer, rassiger Wein mit einer verblüffenden Eleganz. Meine Bewertung: 18/20.

Delas Condrieu Clos Boucher 2007

Um wiederholt Weine des Weinguts verkostet zu haben, möchte ich behaupten, dass das Domaine [Delas](#), welches heute dem Champagnerhaus [Deutz](#) (ebenfalls Eigentum von [Roederer](#)) gehört, auch das Beste erzeugen können. Ihr fabelhafter [Hermitage les Bessards](#) bildet einen unnachahmlichen Erfolg und es ist äusserst bedauerlich, dass dieses Lieu-dit verschwindet. Der Önolog Jacques Grange produziert auf den 2Ha des Clos Boucher, welche dem Schwiegersohn von Michel Delas

gehört, einen ausserordentlich eleganten Condrieu. Wenn dieser Wein ein paar Jahre lang braucht, bevor sich sein Bouquet richtig entfaltet, bleibt er einer meiner Lieblings-Condrieu. Die Wiege vom Clos Boucher, also die Gemeine von Vérin, befindet sich auf einem [biotitenreichen](#) Granitboden im [Departement der Loire](#).



Glanzende goldene Farbe. Exotische Früchte neben den üblichen Aromen, viel mineralische Noten, eine klare Eleganz, vielleicht fördert das rein-tönige Bouquet den Geniesser heraus, so macht es aber wirklich Spass. Viel Subtilität, bevor der Wein in den Gaumen fliesst und das Gefühl einer finessenreichen aromatischen Üppigkeit übermittelt. Das Volumen dehnt sich aus und vervollständigt sich im saftigen, köstlichen und andauernden Abgang. Ich bin glücklich, dass ich diesen Wein im Keller habe, und werde ihn im Verlauf der nächsten Jahre sehr gern wieder verkosten. 18/20.

Pierre Gaillard Condrieu 2007

Der Spitzenwinzer [Pierre Gaillard](#), der seine Lehre bei Marcel Guigal abgeschlossen hat, liebt überreife Condrieu, was ihm auch ermöglicht, Süssweine zu erzeugen. Ich habe sie bis zum heutigen Tag leider noch nicht verkosten können. Die winzige Grösse seines Weinbergs, 2.5Ha, erleichtert ihm zwar die Aufgabe. Ich verkostete Ende Dezember 2009 seinen Condrieu zum ersten Mal. Dichte goldene Farbe. Trockene Früchte, französisches Mille-Feuilles (Cremeschnitte), wiederum die typischen Aromen eines grossartigen Condrieu, dennoch weniger Klasse, ein wenig „brut de brut“, wie man in Frankreich sagt. Sehr breites Volumen im üppigen Gaumen, Würze, viel Schmelz, gelungener Wein, bei dem mir der Wow-Effekt trotzdem fehlt. 16/20.

Domaine du Monteillet Condrieu "Chanson" 2007

Der junge Stéphane Montez, dessen Weine September 2009 im [Caduff's Wine Loft](#) durch [Gerstl Weineselektionen](#) vorgestellt wurden, besitzt 2.5Ha in der Appellation Condrieu. Das [Domaine de Monteillet](#), welches sich bereits im Familienbesitz befand, wurde 1997 durch Stéphane Montez übernommen, nachdem er seine Erfahrung weltweit sammeln konnte.

Auf Granitböden produziert der Winzer einen ausserordentlich filigranen, feinziselierten Condrieu mit sehr viel Subtilität und delikater Frucht, den Chanson. Dennoch verdienen die anderen Cuvées, dass man sich auch dafür interessiert. Dies gilt insbesondere für den süssen Grain de Folie. Die Lage "Chanson", welche sich in Chavanay befindet, besteht nicht nur aus Granit, sondern auch aus Loess. Dies verleiht den gelungenen Weinen eine fabelhafte aromatische Reintönigkeit, wobei es sehr empfehlenswert ist, die Winzer zu vermeiden, die eine Überreife der Trauben anstreben.

Glanzende gelbe Farbe mir grünlichen Reflexen. Sichtbare Viskosität, da die Fenster auf dem Glas klar gezeichnet werden. Intensives Bouquet (ein Merkmal der Weine des Weinguts) mit sauberen Aromen kandierter Pampelmuse und von Honig, perfekt eingebundenes Holz. Ausgefeilter Gaumen mit viel Schmelz und Konsistenz, Babyfett, zugleich eine willkommene Frische, die das Ganze besonders lebhaft macht... Umwerfender Abgang mit Aromen von Pfirsich und Würze (ein Weihnachtsmärchen). Ein grosser Erfolg und ein Weingut, woran jeder nennenswerte Weinliebhaber erinnern soll. 18/20

Im Rahmen der Verkostung bei Caduff durfte ich einerseits den **Côte-Rôtie Fortis 2007**, andererseits den **Condrieu Les Grandes Chaillées 2007** verkosten. Den Fortis 2007 bewertete ich aufgrund seines Verführungsvermögens mit 18.5/20. Dieser umfänglich würzige Wein überzeugt durch sein äusserst ausgewogenes Bouquet, seine beeindruckende Eleganz, seine steigende Kraft und seine grosse Klasse. Da die Flasche zwei Wochen vor der Verkostung abgefüllt wurde, wird es bestimmt spannend sein, diesen Wein in der Genussphase wieder zu verkosten. La Revue du Vin de Franc bezeichnet dennoch diesen Wein als Karikatur der Modernität. Der Name Fortis kommt von der Devise eines Feldmarschalls von

Ludwig dem XIV. Diese lautete „Fortis fortuna fortior“, auf Deutsch „Glück macht tapfer“.

Les Grandes Chaillées 2007, eine der besten Lagen der Appellation, hat zunächst meinem Hunger richtig ungestillt gelassen. Trotz besonders raffinierter Aromen von Aprikosen, weissen Pfirsichen und Vanille und trotz einer ausgesprochenen Frische hat dieser Wein ein blasses Bild von sich hinterlassen. Man wartet, dass etwas passiert, und wird dabei nach einer Weile ungeduldig. Aktuell bleibt dieser Wein eine untröstliche Enttäuschung, die ich mit 15.5/20 bewerte. Später ist der Wein flüchtig aufgetaucht, wie eine Jungfrau in einer Sauna. Man befürchtet das Schlimmste aber es kommt eben auch nicht.

Georges Vernay Condrieu "Les Terrasses de l'Empire" 2007

Muss das Domaine von [Georges Vernay](#), welches ausserdem von seiner Tochter Christine Vernay und ihrem Ehemann Paul Amsellem geführt wird, vorgestellt werden? Darf man sich die Appellation [Condrieu](#) ohne Georges Vernay vorstellen? Hat dieses Weingut überhaupt schon einen schlechten Jahrgang vermarktet? Nachgeeifert aber nie gleichgekommen, beneidet und doch bewundert... Sei es mit den Terrasses de l'Empire, den Chaillées de l'Enfer oder dem Côteau de Vernon stellt das Weingut die fabelhafte Komplexität und zugleich die umwerfende Überschwänglichkeit der Condrieu-Weine mit der Selbstverständlichkeit der Dreisatzrechnung aus. Definitiv ein Weingut, dessen Weine in jedem Keller einen erstklassigen Platz verdienen. Wir haben den Terrasses de l'Empire getrunken, einen kristallklaren Wein mit transzendentelem Charakter.

Helle Farbe. Gleich nach dem Entkorken bewies diese Flasche, dass sie viel Zeit braucht, um zu einer inneren Ruhe zu erlangen. Die Hefenoten waren zu prägnant. Vier Stunden später sind sie nur noch flüchtig. Das Bouquet erweist sich wohl eher als reintönig, sauber und strahlt auch durch seine aromatische Klasse und seine verblüffende Komplexität. Lebhafter, knackiger Gaumen. Die typische Unterschrift von Georges Vernay, der uns seit langen Jahren mit unvergesslichen Condrieu-Weinen verwöhnt. 18/20.

Autor: Jean François Guyard
14. Januar 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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.