

ANDREW JEFFORD

Genießt das Languedoc – es bleibt nicht ewig

Seit Alfred Wegener 1915 still seine Theorie der Kontinentalverschiebung darlegte, wissen wir: Auch die Erde unter uns bewegt sich. Australien dampft jährlich 70 mm nach Nordost; die Kollision mit Indonesien und Papua-Neuguinea naht. Bewohner teurer Villen in St-Tropez sollten wissen: Das Mittelmeer ist verloren. In den nächsten 50 Millionen Jahren wird Afrika Frankreich, Italien und Griechenland rammen und durch Europas Herz einen Himalaja auftürmen. Das Burgund liegt dann womöglich über der Schneegrenze. Yetis stapfen dort, wo Romanée-Conti war.

Geologische Zeit fließt zäh wie Sirup, doch mit unbezwingbarer Kraft. Geschichte dagegen rast; wir halten, wenn auch wankend, das Steuer. Beides ging mir vor meiner jüngsten Reise ins Languedoc durch den Kopf.

Geologisch bündeln die Hügel des Languedoc alles, was Frankreich für den Weinbau so begünstigt. Fast jede Karte des geologischen Spiels ist hier prächtig gemischt: uralte Tonschiefer, Sandsteine und kristalline Schiefer der Montagne Noire, Kalk mittleren Alters unter den Cevennen, junge Kiesterrassen in Flusstälern. Alles ist zu vielfältigen Expositionen aufgefaltet, unter selten übermächtiger Sonne. Nur die Geschichte war dagegen: Sie machte das Gebiet zur Weinfabrik für Europa vor der Globalisierung. In jedem anderen Land wären diese Hügel gewiss eine Spitzenregion. Ihr Pech war, sich eine Nation mit Champagne, Bordeaux, Burgund, Loire und Rhône zu teilen. Und zu weit von Paris entfernt zu sein.

Doch wo ist der beste Ort im Languedoc? Ich schätzte Flaschen aus wildem Corbières, üppigem La Clape, duftigem Pic St-Loup (brillant für Syrah), kernigem St-Chinian und mineralischem Faugères. Pézenas' Kies und Wärme singen längst in Prieuré de St-Jean de Bébian, nun auch in Axas Mas Belles Eaux. Doch ich habe eine Theorie, die ich mit Freude den Rest meines Lebens prüfen werde: Die Terrasses du Larzac sind das beste Terroir im Languedoc.

„Terrasses du Larzac: das Languedoc, von dem wir für den Ruhestand träumen"

Vergessen wir Punkte, Notizen und glanzvolle Proben: Jeder hat ein geheimes Pantheon von Weinentdeckungen. Nennen wir sie EE, für „Exceed Expectations": Sie übertreffen Erwartungen. Werden Weinhierarchien abgelöst, sind sie der Beweis. Sechs Flaschen Mas Jullien 1998 hatte ich gekauft: nuancenreich, ausgewogen, sanft reifend, allesamt EE. Auch der später getrunkene, souveräne 2001 gehört dazu. Den 1998er zog ich im Vergleich Lynch-Bages 1990 vor. Anfang des Jahres entdeckte ich La Pèira, einen neuen Languedoc-Roten (nun von Berry Bros & Rudd importiert). Mit seinen Geschwistern verdrahtete er in einem EE-Feuerwerk meinen Languedoc-Sicherungskasten neu: üppig, komplex, im Kern großer Mourvèdre, Grenache und Syrah. Mas de Daumas Gassac und Grange des Pères kennen *Decanter*-Leser; Cabernet halte ich aber nicht für die Zukunft des Languedoc. Weitere Maßstäbe: Sylvain Fadats Domaine d'Aupilhac und Pascal Fullas Mas de l'Écriture. Gemeinsamkeit? Alle stammen aus den Terrasses du Larzac, auch wenn die zwei Weine mit Cabernet die AC nicht beanspruchen.

Letzten Sommer besuchte ich die Terrasses du Larzac. Das ist das Languedoc, von dem wir für den Ruhestand träumen: offene, unverstellte Landschaft, Fenchel, der müßig am Wegrand schwankt, Oliven als Grenzmarken. Nachts wird ein Netz voller Sterne in lässigem Chaos über den Himmel geleert. Die Terrassen sind meist Kalkschutt, vom Causse darüber verwittert. Neue Sterne: Mas Conscience und das verjüngte Mas Cal Demoura. Wie Picknickdecken liegen die Weinberge auf hellen Steinen. Bergauf weichen sie Buschwäldern, durch die Wildschweine streifen. Am höchsten wachsen die feinkörnigen Weine von Causse d'Arboras. Im Osten gibt es dramatisch steinige Schieferböden: etwa das weite Felsenfeld, das Fred Brown und Gavin Crisfield auf Domaine la Sauvageonne heldenhaft bebauen. Unter dem Schiefer liegt glühend rote Vulkanerde, *ruffe* genannt. In der Dämmerung, wenn der Himmel verblasst, wirkt sie blutgetränkt. Das maßgebliche Gut ist Joël Foucous Plan de l'Om. Steine und Hänge allein ergeben keinen großen Wein, wie weite Teile der Provence zeigen. Doch ringen fähige Winzer hier klug und sensibel mit der Natur, sehe ich das gleiche Potenzial für Duft und Textur wie bei den besten Rhône-Weinen. Afrika mag die Terrasses du Larzac am Ende vereinnahmen. Doch 50 Millionen Jahre sollten für ein, zwei Weinträume reichen. D

Andrew Jefford's *Wine Course* ist soeben bei Ryland, Peters and Small erschienen. Preis: £19,99.

WAS ANDREW DIESEN MONAT GETRUNKEN HAT ...

AUTHENTISCH BIO

Bei meinem letzten Treffen wirkten Carol Duval-Leroy und Michel Oliveira von Duval-Leroy etwas mutlos angesichts ihrer Mühen, Bio-Champagner zu erzeugen und zu verkaufen. Kopf hoch: Der Bio-**Authentis** 2001, reinsortiger Pinot Noir allein aus Cumières, ist großartig. Klassisch wurzelige Pinot-Düfte, dazu ein wunderbar reiner, ausdrucksvoller Geschmack, für mich wie flüssige Kreide. Selbst Katherine, die Patin meines Sohnes, der Terroir völlig egal ist, schwärmte davon, wie köstlich dieser Champagner sei. Weiter so.

FOTO: DEBBIE ROWE