MOURVÈDRE · TERRASSES DU LARZAC

La Pèira

Matissat

Der Artikel von Jancis Robinson und die Vertikalverkostung

JAHRGÄNGE 2007–2011



„Ohne Zweifel ein ganz besonderer Wein von einem ganz besonderen Weingut“

Jancis Robinson

AUSGEWÄHLTE KRITIKEN & DIE GESCHICHTE VON MATISSAT



„Ein besonders feiner Wein aus dem Languedoc … ihr zunehmend gefeierter Matissat.“

Jancis Robinson

Vorwort

Von La Pèira

Obwohl wir nie von den La-Pèira-Weinen des Guts ablenken wollten (die neuesten Bewertungen vom Oktober 2012 finden Sie hier), lasen wir 2007 einen Mourvèdre von hervorragender Qualität, der beim Verschnitt keinen Platz neben Syrah und Grenache in der La-Pèira-Cuvée fand – und deshalb allein abgefüllt wurde. Daraus ist eine Tradition geworden: Seit sechs Jahren lesen wir jedes Jahr eine kleine Mourvèdre-Parzelle, die diesen Wein vollständig ausmacht – Matissat. Er wächst nur wenige Schritte von dem Ort entfernt, an dem er vinifiziert wird, auf derselben Parzelle wie Syrah und Grenache von La Pèira im Bois de Pauliau.

Der Bois de Pauliau ist eine Besonderheit in unserer Region Südfrankreichs. Seit 1948 ist er als nördlichste Zone der weißen Clairette AOC-klassifiziert – also seit gut einem halben Jahrhundert. 2004 erhielt er seine zweite AOC für Rotweine, die Appellation Terrasses du Larzac (von Bettane und Desseauve zur französischen Appellation des Jahres 2011 gekürt). Ganz in der Nähe, ebenfalls in der AOC Clairette, wurde Frankreichs älteste Kellerei (10 n. Chr.) entdeckt (Link: Decanter, Juli 2007), und Clairette selbst wird mindestens seit 77–79 n. Chr. erzeugt, als Plinius der Ältere die Weißweine von Baeterrae (Béziers) und die geharzten Rotweine von Vienne als die einzigen beiden herausragenden Weine des heutigen Frankreichs nannte.

Der Mourvèdre wird im nebligen Oktober gelesen, einer Zeit kühler Morgen, kalter Nächte und herbstlich rubinrot, blutrot und rostfarben leuchtender Rebblätter. Diese Jahreszeit hat für uns ebenso etwas Besonderes wie die Rebsorte selbst. Spät reifend, tanninreich und mit unnachahmlich erdigem Charakter, besitzt Mourvèdre zudem eine außergewöhnliche Fähigkeit zu reifen, sich zu entfalten und mit der Zeit mehr zu zeigen. Andrew Jeffords Beschreibung der Rebsorte ist aufschlussreich: „Er erinnert mich an Mitternacht: dunkel, still, undurchdringlich, rätselhaft … aber in seiner besten Form voller seltsamer Magie.“

Da man bei Mourvèdre an Anbaugebiete wie Bandol oder an Weine wie die bekannte ‚Hommage‘ von Beaucastel denkt, überrascht es, dass diese renommierten Beispiele überwiegend Cuvées sind. Beim Beaucastel sind es 60 Prozent, und Spitzengüter in Bandol wie Tempier raten davon ab, reinen Mourvèdre abzufüllen.

Nach wiederholten Verkostungen – und nachdem wir die Freigabe des Weins lange (7 Jahre) zurückgehalten hatten – hatten wir das Gefühl, den Beweis im Glas zu haben: Wie ein Nebbiolo aus Barolo oder Barbaresco oder ein Pinot Noir aus Burgund war dies ein reiner Mourvèdre, der für sich allein überzeugte: ein in sich stimmiger, komplexer Wein. Für uns ist es ein spannender Seitenpfad, und wir hoffen, er interessiert auch Sie. Es folgen die Bewertungen der Jahrgänge 2007–2011 von Jancis Robinson, dem Wine Advocate (David Schildknecht) und Andrew Jefford (Decanter).

Der reinsortige Mourvèdre von La Pèira

Von Jancis Robinson

15. Oktober 2012

Diese Vertikale eines besonders feinen Languedoc-Weins ist ein Vorgeschmack auf die große Sammlung von Verkostungsnotizen zu Weinen aus dieser Region, die später in dieser Woche erscheint. Diese Weinregion bietet sicherlich das beste Preis-Leistungs-Verhältnis in ganz Frankreich.

La Pèira – oder mit vollem Namen La Pèira en Damaisèla – ist ein besonders vielversprechendes Unternehmen in der spannenden Unterregion Terrasses du Larzac, hoch über der Ebene des Languedoc. Die Abbildung unten zeigt genau, wo das Weingut liegt, das vom bewundernswerten Önologen Claude Gros beraten wird. Es gibt eindeutig ein echtes Gespür für das lokale Terroir und die traditionellen Rebsorten.

Doch wie mir einer der Teilhaber, der Musiker Rob Dougan, erklärte, beschlossen sie, eine Rebsorte zu versuchen, die streng genommen nicht aus der Region stammt, und sie – höchst ungewöhnlich – zu 100 % sortenrein auszubauen. So beschrieb er ihren zunehmend gefeierten Matissat:

Wir halten ihn für einen wunderbaren Ausdruck des Mourvèdre, wie er in den Hügeln des Hérault-Hinterlands wächst – am Fuß des Larzac –, weit entfernt von seiner angestammten Küstenheimat Bandol.

Wir sind überrascht, dass er zu einer Handvoll reiner Mourvèdre-Weine gehört, die jedes Jahr in Frankreich entstehen, und dass diese Praxis selbst in Bandol verpönt ist: ‚Tradition war schon immer der Verschnitt. Man sollte 100-%-Mourvèdre-Cuvées misstrauen, sie können simpel sein‘ (Daniel Ravier von der Domaine Tempier in Bandol).

Hier in den Terrasses du Larzac fallen die Temperaturen Ende September und im Oktober stark ab. Mein Schwiegervater, der in Montpellier Medizin studiert hat, erinnert sich an einen Winter, in dem sich ein Kommilitone aus Norwegen beklagte, er habe noch nie im Leben so gefroren. In den Morgennebeln des Oktobers gelesen (wie ich in meinem Brief an Sie erwähnte), kommen wir damit bei La Pèira einem Nebbiolo wohl am nächsten.

Mit jedes Jahr demselben Verfahren und einer einzigen Rebsorte könnte der Wein, so hoffe ich, einen interessanten Einblick in die Jahrgänge 2007–2011 der Terrasses du Larzac geben (2011 von Bettane und Desseauve zur ‚Appellation des Jahres‘ gekürt).

Der reinsortige Mourvèdre von La Pèira

Von Jancis Robinson · Fortsetzung

Fünf Ernten nach der Lese des Matissat 2007 haben wir begonnen, den ersten Jahrgang (die ersten Jahrgänge) freizugeben. Die wenigen Flaschen, die Berry Bros in Großbritannien und unsere Importeure in Europa übernommen haben, sind fast ausverkauft.

Als wir die Abfüllung vor einiger Zeit erwähnten, erhielten wir verschiedene Interessensbekundungen.

In dem Brief, auf den er sich bezieht, hieß es:

2007 war die Qualität des Mourvèdre von der Parzelle Bois de Pauliau (wenige Meter vom Ort seiner Vinifizierung entfernt angebaut) hervorragend. Er sollte in unseren Spitzenwein (La Pèira) einfließen, zusammen mit Syrah und Grenache von genau derselben Parzelle. Dort fand er nie seinen Platz. Und obwohl wir ihn seither jedes Jahr abgefüllt haben, haben wir ihn bis vor Kurzem weder gezeigt noch zum Verkauf angeboten. Wir fanden ihn einen faszinierenden Ausdruck des Mourvèdre – im Hinterland des Hérault statt in seiner Heimat am Meer gewachsen – und der Terrasses du Larzac.

Da Vinifizierung, Weinbergsarbeit und die einzige Rebsorte konstant bleiben, bietet er zudem einen interessanten Einblick in die Jahrgänge 2007–2011 dieser Region.

Seit der ersten Abfüllung haben wir über die Jahre (wiederholt und, wohlgemerkt, mit Freude) nicht verstehen können, warum dieser reine Mourvèdre nicht auch für sich allein als in sich stimmiger, komplexer Wein überzeugen sollte.

Hier in den Oktobernebeln gelesen, kommen wir damit bei La Pèira einem Nebbiolo wohl am nächsten. Und Mourvèdre könnte man gewissermaßen als Frankreichs dunklen Vetter des großen italienischen Nebbiolo betrachten.

Wie meine Notizen – vom ersten bis zum jüngsten Jahrgang – zeigen, war ich beeindruckt. Als ich den 2007er zum ersten Mal verkostete, war ich überwältigt von der Intensität der Frucht und seinem überreifen Lakritzcharakter; ich muss jedoch gestehen, dass der Wein zum Essen (einem besonders köstlichen, aber nicht übermäßig gewürzten Hähnchengericht von Ottolenghi) etwas portweinartig und müde wurde.

Was ich jedoch liebte, war die zunehmende Leichtigkeit des Weins, die größere Energie und Frische – mit möglicher Ausnahme des 2009ers. Ohne Zweifel ein ganz besonderer Wein von einem ganz besonderen Weingut.

Die Verkostung

Ich fragte Rob, ob sich die Weinbereitung verändert habe, und er antwortete am 1. Oktober:

Keine bewusste Veränderung. Aber zweifellos viele kleine, sich summierende Veränderungen bei der Weinbergsarbeit, den Lesedaten, dem Boden, dem Alter der Reben …

An diesem Wochenende fielen 70 mm Regen, und viele Erzeuger hatten noch nicht gelesen – 2012 dürfte in den Terrasses du Larzac also interessant werden.

Wine-searcher nennt Händler in Frankreich, Deutschland und Großbritannien (Berry Bros, wo der 2007er und der 2009er für je 50 £ gelistet sind).

Wie ich sehe, hat der New Yorker Händler [das berühmte Zackys] einmal einen La-Pèira-Wein auf Grundlage eines Zitats des kalifornischen Winzers Manfred Krankl von Sine Qua Non angeboten, der dazu aufrief, ihn zu kaufen, was immer er koste. Später in dieser Woche veröffentlichen wir außerdem Julias Notizen zu ihrer ersten Begegnung mit den Weinen von SQN.

MATISSAT MOURVÈDRE 2007 · JANCIS ROBINSON — 16.5

Noch immer sehr dunkles Karmesin. In der Nase direkte Brombeeressenz. Süß und subtil. Verwischte Lakritznote. Schmeichelnd und rund, mit fast geschmolzenen Tanninen, doch am Ende etwas Biss. Wirklich sehr üppig, aber mit zu wenig Säure, um zu erfrischen. Ein klein wenig überreif. 14,5 %

Trinkfenster: 2010–2014

MATISSAT MOURVÈDRE 2008 · JANCIS ROBINSON — 17

Heller als der 2007er, mit etwas Entwicklung am Rand. In der Nase sehr mineralisch und teerig. Rassig und transparent. Viel Frische. Erkennbar mit dem 2007er verwandt, aber lebendiger und trockener. Etwas muskulös. Nicht so schwer wie der 2007er. Sehr sauber. Nicht zu schwer. 14,5 %

Trinkfenster: 2013–2020

Die Verkostung

LA PÈIRA EN DAMAISÈLA · LANGUEDOC, TERRASSES DU LARZAC

MATISSAT MOURVÈDRE 2009 · JANCIS ROBINSON

16

Dieser Wein scheint mit jedem Jahrgang leichter zu werden. Mittleres Rubin mit etwas Entwicklung am Rand. Wenig Aroma. Leichte Würze, dann sowohl Süße als auch eine gewisse kernige Trockenheit. Von der Balance dieses Weins bin ich nicht überzeugt. Der Geschmack wirkt eher verkocht. Etwas unausgewogen. 14,5 %

Trinkfenster: 2015–2020

MATISSAT MOURVÈDRE 2010 · JANCIS ROBINSON

17+

Mittleres Karmesin. Meine Güte – so anders als der 2007er! Transparent und lebendig, sehr jung und rassig. Ich glaube, daraus könnte ein wirklich sehr feiner Wein werden. Im Moment noch recht kernig, aber mit beeindruckender Energie. 14,5 %

Trinkfenster: 2016–2024

MATISSAT MOURVÈDRE 2011 · JANCIS ROBINSON

17.5

Festes, transparentes, tiefes Karmesin. Zeigt im Moment die mineralische Seite dieses Weins. Zart, aber auch süß und verführerisch. Sehr ansprechend. Transparent. Schmeckt nicht nach 14,5 %. Sehr sauber, rein und mit viel Zug. Große Energie.

Trinkfenster: 2016–2026

Weitere Kritiken

Matissat 2007

„Ich bin nicht sicher, ob ich je einen besseren Mourvèdre getrunken habe; jedenfalls nicht seit meinem letzten Besuch in Bandol.“

Andrew Jefford · 2008

„Was für ein Mourvèdre! Erst Ende Oktober gelesen, zeigte dieser Bestandteil des Weins die archetypischen Noten der Rebsorte: Schokolade, Lorbeer und rohes Fleisch.“

David Schildknecht · Wine Advocate · 2009

DAVID SCHILDKNECHT · WINE ADVOCATE · AUGUST 2011

93 pts

Hier zeigt sich ein faszinierend maritimer Duft sowie Anklänge an reife Pflaume und würzige Kräuter. Reicher Mokka und Schokolade mit eingekochter violetter Pflaume, durchzogen von Lorbeer, Seetang, Jod, Salz und zerstoßenem Gestein, an einem dichten Gaumen mit puderfeinen Tanninen. An Opulenz und schierer Länge ist er selbst innerhalb des herausragenden La-Pèira-Sortiments kaum zu übertreffen, auch wenn ihm die Dynamik oder florale Dimension seiner direkten 2007er-Geschwister fehlt. Diese ‚heimliche‘ Abfüllung – die noch nicht zum Verkauf angeboten wurde – wird es sicher wert sein, mindestens ein weiteres halbes Dutzend Jahre verfolgt zu werden.

JANCIS ROBINSON

16.5

Noch immer sehr dunkles Karmesin. In der Nase direkte Brombeeressenz. Süß und subtil. Verwischte Lakritznote. Schmeichelnd und rund, mit fast geschmolzenen Tanninen, doch am Ende etwas Biss. Wirklich sehr üppig, aber mit zu wenig Säure, um zu erfrischen. Ein klein wenig überreif. 14,5 %

Trinkfenster: 2010–2014

Matissat 2008

DAVID SCHILDKNECHT · WINE ADVOCATE · AUGUST 2011

92 pts

Der reinsortige Mourvèdre La Pèira 2008 Terrasses du Larzac Matissat, ein Los von 600 Kisten, ist im Duft noch maritimer und im Geschmack noch salziger als sein 2009er Pendant. Die Schokoladenkomponente ist hier dunkel und bitter, der Pflaumenkern so präsent wie das Fruchtfleisch – ein etwas düsterer Eindruck, der sowohl zu seinen direkten 2008er-Geschwistern als auch zum dunklen, noch unentfalteten Potenzial dieser Rebsorte passt. Noten von zerstoßenem Gestein und Lorbeer verlängern den intensiven, am Gaumen haftenden Eindruck, und es würde mich überraschen, wenn er im kommenden Jahrzehnt nachließe. Ich würde mich glücklich schätzen, die weiteren Facetten zu entdecken, die noch aus den dunklen Tiefen dieser Abfüllung hervortreten.

JANCIS ROBINSON

17

Heller als der 2007er, mit etwas Entwicklung am Rand. In der Nase sehr mineralisch und teerig. Rassig und transparent. Viel Frische. Erkennbar mit dem 2007er verwandt, aber lebendiger und trockener. Etwas muskulös. Nicht so schwer wie der 2007er. Sehr sauber. Nicht zu schwer. 14,5 %

Trinkfenster: 2013–2020



Matissat 2009

„Ich habe kürzlich an zwei Tagen fast neunzig der besten Rotweine des Languedoc blind verkostet … Auf meinem Bewertungsbogen wie auf denen meiner Mitverkoster war der Sieger ein Neuling: der 2009er Matissat von La Pèira. Es war reiner Mourvèdre, doch ich glaube nicht, dass Bandol-Liebhaber ihn erkannt hätten, so makellos war seine dunkle Frucht und so elegant waren die Anklänge an die Garrigue eingebunden. Ja, er war auf Zehenspitzen bis an den Kipppunkt gegangen, hatte hinübergeschaut – und war zurückgetreten: köstlich.“

Andrew Jefford · Decanter

Den Artikel zur Blindverkostung lesen

DAVID SCHILDKNECHT · WINE ADVOCATE · AUGUST 2011

92–93 pts

Der reinsortige Mourvèdre La Pèira 2009 Terrasses du Larzac Matissat verströmt einen bittersüßen, irisartigen Duft mit Noten von violetter Pflaume, dunkler Schokolade, Rinderblut und Meeresbrise, die alle an einem üppigen, doch feinkörnig-tanninhaltigen Gaumen wiederkehren; Jod, alkalische und appetitanregend salzige Noten dominieren den beeindruckend langen Abgang. Er dürfte verführerischer und nicht weniger faszinierend als seine beiden Vorgänger sein – und ein Jahrzehnt Aufmerksamkeit wert.

JANCIS ROBINSON

16

Dieser Wein scheint mit jedem Jahrgang leichter zu werden. Mittleres Rubin mit etwas Entwicklung am Rand. Wenig Aroma. Leichte Würze, dann sowohl Süße als auch eine gewisse kernige Trockenheit. Von der Balance dieses Weins bin ich nicht überzeugt. Der Geschmack wirkt eher verkocht. Etwas unausgewogen. 14,5 %

Trinkfenster: 2015–2020

Matissat 2010 und 2011

2010

JANCIS ROBINSON

17+

Mittleres Karmesin. Meine Güte – so anders als der 2007er! Transparent und lebendig, sehr jung und rassig. Ich glaube, daraus könnte ein wirklich sehr feiner Wein werden. Im Moment noch recht kernig, aber mit beeindruckender Energie. 14,5 %

Trinkfenster: 2016–2024

2011

JANCIS ROBINSON

17.5

Festes, transparentes, tiefes Karmesin. Zeigt im Moment die mineralische Seite dieses Weins. Zart, aber auch süß und verführerisch. Sehr ansprechend. Transparent. Schmeckt nicht nach 14,5 %. Sehr sauber, rein und mit viel Zug. Große Energie.

Trinkfenster: 2016–2026