

Roussillon

Sonnendurchflutet und windgepeitscht

Der reizvolle Landstrich im äußersten Süden Frankreichs hat nicht nur Urlaubern viel zu bieten. Auch der Weinhandel findet dort außergewöhnliche Weine, die nicht zuletzt durch die besonderen klimatischen Bedingungen stark terroirgeprägt sind, aber immer auch die Handschrift der eigenwilligen katalanischen Winzer tragen.

Geographisch hat das Roussillon die Form eines nach Osten zum Mittelmeer hin offenen Amphitheaters, begrenzt durch die Corbières im Norden, die Pyrenäen im Westen und die Albères im Süden. Mit einer Durchschnittstemperatur von 15 Grad ist das Klima besonders mild. Perpignan, die Hauptstadt des Departements Pyrénées-Orientales, ist praktisch ganzjährig frostfrei. Die 500 bis 600 mm Niederschläge, ungefähr soviel wie im Rheingau, fallen in weniger als 100 Tagen im Herbst und im Frühjahr.

Zu einem Problem können die häufig auftretenden heftigen Winde werden, die die Erde extrem schnell austrocknen und die Triebe der Reben abbrechen können. Der überwiegend positive Effekt daran ist aber ein schnelles Abtrocknen des Laubs nach Niederschlägen und der dadurch sehr geringe Befall durch Pilzkrankheiten, was den zahlreichen Biobetrieben sehr bei ihrer Arbeit hilft.

Die Blüte des Roussillon-Weinbaus lag zwischen den Jahren 1747 und 1882, in denen bis zu 80.000 ha bepflanzt waren, bis die Reblaus auch im äußersten Süden Frankreichs die Bestände dezimierte. Doch schon 1906 standen wieder 65.000 ha im Ertrag. Heute liegt das Departement Pyrénées-Orientales von der Anbaufläche her auf Rang 9 unter den weinerzeugenden Departements Frankreichs. Nur 2% der französischen Gesamtproduktion stammen aus dem Roussillon, aber 80% aller Vins Doux Naturels. Unter den 13 Appellationen sind Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages und Collioure die wichtigsten für trockene Weine. Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Maury und Banyuls sind die wichtigsten Süßwein-Appellationen.

Die Rebfläche ist von 70.000 ha in den 1960er Jahren auf heute nur noch 35.000 ha zurückgegangen. 70% davon dürfen zur AOC-Produktion genutzt werden. Die durchschnittlichen Erträge liegen mit 39 hl/ha weit unter dem Landesmittel von 60 hl/ha. Insgesamt werden rund 1,2 Mio. hl pro Jahr erzeugt. 75% der Gesamtproduktion werden durch Genossenschaften erfasst.

Der Rebsortenspiegel für AOC-Weine umfasst insgesamt 15 Sorten. Die wichtigsten sind Grenache, Macabeu, Malvoisie und Muscat für die Süßweine sowie Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre und Cinsault für die trockenen Gewächse. Der geringe Anteil an trockenen Weißweinen wird meist aus Grenache Blanc, Macabeu, Roussanne, Marsanne und Vermentino gekeltert.

Verborgene Schätze

Ein unverdient aus der Mode gekommener authentischer Wein des Roussillon ist der Rivesaltes, benannt nach der gleichnamigen Stadt. Grundlage der Cuvées sind die vier Rebsorten Grenache Noir, Gris oder Blanc, Macabeu, Malvoisie du Roussillon und, zu maximal 20%, Muscat. Die gesetzlichen Regelungen zur Herstellung der unterschiedlichen Typen sind nicht ganz unkompliziert. Allen gemeinsam ist ein Mindestzuckergehalt der Trauben von 14,4 % Vol. potenziellem Alkohol und der Zusatz von 5 bis 10% 96-prozentigem Weindestillat zum Gärstopp. Der Höchstertrag liegt bei 30 hl/ha. Im Jahr 2005 wurden im Durchschnitt lediglich 21,6 hl/ha geerntet. Durch bessere Kellerhygiene und moderne Technik unterscheiden sich die Weine heute stark von denen der 1980er Jahre.

Ganz grob unterscheidet man vier Rivesaltes-Typen: Rivesaltes Ambré:



Das Roussillon steht für süße Weine wie auch für trockene Rote.

Unsere Empfehlungen

(aus der WEIN+MARKT-Verkostung im Mai 2006)

AOC Côtes du Roussillon

Domaine Sarda-Malet, Perpignan 2003 Côtes du Roussillon Rouge

(60% Mourvèdre, 35% Syrah, 5% Grenache Noir; Ertrag: 20 hl/ha; EVP: 22 Euro)

Sehr komplex, feine Röstaromen, enorme Tiefe, sehr gute Holzarbeit, reife Tannine und gute Balance

Les Vignerons de Pézilla 2003 Côtes du Roussillon Rouge

(Syrah, Carignan, Grenache; Ertrag: unter 25 hl/ha; EVP: 6 Euro)

Feine komplexe Nase, angenehmer Holztou, Würze, sehr gut eingebundene Gerbstoffe, viel Wein fürs Geld



Bernsteinfarben und aus den Rebsorten Grenache Blanc/Gris, Macabeu, Malvoisie und Muscat gekeltert, liegt nach dem Aufspritzen mindestens zwei Jahre unter Sauerstoffeinfluss in großen Behältern. Typische Aromen sind Haselnuss, Mandel, glasierte Zitrusfrüchte und Toast.

Aus Grenache Noir werden die folgenden Qualitäten gewonnen: Grenat: Normal unter Sauerstoffausschluss

ausgebaute, intensiv rubinrote Süßweine, die ein Jahr gelagert werden, davon drei Monate in der Flasche, Duft nach Kirsche, Cassis und Beeren. Rivesaltes Tuilé: Ziegelfarbene Weine, die zu mindestens 50% aus Grenache Noir bestehen und zwei Jahre unter oxidativen Bedingungen gelagert sein müssen. Im Aromenspektrum finden sich Kaffee, Tabak, Pflaumen, Feigen, Erdbeeren und Quitten. Rivesaltes Hors

d'Age (sehr alt): Mindestens fünf Jahre alt, sehr viele sind aber mehr als 20 Jahre gelagert.

Ähnlich wie Sherry oder Port ist Rivesaltes aus der Mode gekommen. Aber spätestens seit viele Konsumenten wieder den Mut haben, zu sagen, dass sie gerne süße Weine trinken, sollte der Handel über diese Produkte nachdenken. Als Aperitif ist ein guter Rivesaltes ebenso wenig zu übertreffen

Arnaud de Villeneuve/Les Vignerons du Rivesaltais, Rivesaltes

2005 Côtes du Roussillon Rouge

(Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre; EVP: 4,35 Euro)

Erstaunlich dicht für einen Jungwein, wunderschön durchgängig und harmonisch, best value for money

Domaine Sarda-Malet, Perpignan

2003 Côtes du Roussillon Rouge

(40% Syrah, 35% Mourvèdre, 15% Grenache Noir, 10% Carignan; Ertrag: 25 hl/ha; EVP: 11 Euro)

Sehr rauchige anspruchsvolle Nase, würzige Heidenote, sehr komplette Struktur mit bester Ausgewogenheit

AOC Côtes du Roussillon Villages

Domaine Boucabeille, Força Real

2003 CdR Villages

(50% Syrah, 25% Grenache, 25% Mourvèdre)

Wirkt noch jung und unzugänglich, deutliches Holz, viel Potenzial, viel gekochte Früchte, recht harmonisch

Domaine Fontanel, Tautavel

2003 CdR Villages

(65% Syrah, 25% Grenache, 10% Mourvèdre; Ertrag: 25 hl/ha)

Sehr viel Kirsche, duftig und fruchtig, sehr zugänglich, fast etwas zu marmeladig, Schmeichler

Domaine Joliette, Espira de l'Agly

2002 CdR Villages

Cuvée Roman Mercier

(Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre; EVP: 10 Euro; Biowein)

Superschöne Nase, sehr fest und komplex, erinnert an Merlot, feines dezentes Holz, ohne Schwachstellen

Château de Caladroy, Belesta

2001 CdR Villages Cuvée La Juliane

(65% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir, 5% Carignan; EVP: 13 Euro)

Expressive Fruchtnase, leichter Duft nach Unterholz, gute Harmonie, wunderschöne Struktur und Reife

AOC Collioure

Domaine Mas Blanc, Banyuls-sur-Mer

2003 Collioure „Les Junquets“ Rouge

(90% Syrah; Ertrag: 15 hl/ha, EVP: 27 Euro)

Der beste Wein bei unserer Verkostung im Mai stammt aus einer nur 3 ha großen Terrassenlage, sehr kraftvoll mit präsenten Tanninen, viel Kirsche und Karamel im Duft, eigenwilliger Wein, der mehr vom Terroir als von der Rebsorte getragen wird