

Chat Sauvage: Weingut des Monats

Schöner Eklat: Sehr viel Burgund im Rheingau

Von Ludwig Fienhold

Hier scheiden sich die Weingeister: Für die einen ist es ein Spuk, für die anderen sind es besonders geistvolle Weine. Manche behandeln die weißen und roten Burgunder gar wie Asylbewerber, die im Rheingau nichts zu suchen hätten. Dabei sind sie eine Bereicherung für die Riesling-Region. Chat Sauvage gehört inzwischen zum Besten, was die Weinwelt in Deutschland zu bieten hat.

Es ist schon sehr mutig, ausgerechnet in der Riesling-Bastion Rheingau Chardonnay und Pinot Noir französischen Zuschnitts zu erzeugen. Damit macht man sich gleich viele Feinde, die solche Weine erst gar nicht probieren wollen. Dabei sind die Weine von Chat Sauvage Ausnahmeerscheinungen mit Individualität und Charakter. Die Chardonnays sind elegant und schlank und damit das Gegenteil der oft fetten gleicher Spezies, die durch ihren lauten Holzausbau nach einer ganzen Schreinerei riechen und mit klebriger Buttrigkeit und künstlich wirkender Vanille schreiend laut erscheinen. Der Rheingau Chardonnay von Chat Sauvage ist kristallklar und animiert zum Weitertrinken – im Gegensatz zu vielen Chardonnays, die langweilen und uns bereits nach dem ersten Glas müde und satt machen. Der Clos de Schulz, neckisch nach dem Weingutsbesitzer Günter Schulz

benannt, fällt noch etwas spannungsreicher aus und kommt aus der ummauerten Lage Winkler Dachsberg – ähnlich wie im Burgund, wo man die abgeschlossenen „Clos“ ebenfalls als schützende Einrichtung kennt und einsetzt.



Kellermeister Michel Städter

Auch die weitflächig verteilten Parzellen erinnern an Burgund. Die sieben Hektar von Chat Sauvage bestehen aus 70 verschiedenen Weinbergen zwischen Winkel und Lorch, die 20 Kilometer auseinanderliegen – die kleinste Rebfläche weist gerade einmal 400 Quadratmeter auf. Den Großteil von 80 Prozent macht der Spätburgunder/Pinot Noir aus. Zwei Drittel der Rebfläche befinden sich in Steillagen, die ausschließlich von Hand bewirtschaftet werden. Minimale Erträge, mehrfaches Selektieren der Trauben, 18 Monate Ausbau in kleinen Eichenholzfässern sowie eine schonende Flaschenabfüllung ohne Filtration gehören zum grundsätzlichen Prozedere. Die Jahresproduktion des Weinguts beträgt inzwischen rund 30.000 Flaschen im Jahr. Nach einigen Versuchen in Kleinstmengen, ging man mit dem Jahrgang 2005 offiziell an den Start, bereits der Pinot Noir 2007 vom Rüdesheimer Drachenstein zeigte eine herausragende Qualität.

Die Pinot Noirs von Chat Sauvage sind von tiefgründiger, kühler Aromatik. Sie lassen den Gaumen auf den ersten Schluck nur scheinbar entspannen und reizen schnell und intensiv die Sinne. Leichte Erotik, kein plumper Sex. Gerade bei der Lage

Rüdesheimer Drachenstein, unterhalb der Germania. Der Jahrgang 2012 ist trotz seiner Jugend schon sehr präsent, packt mit fleischiger und fast schon wollüstiger Art, aber noch Gentlemen-like. Die feinsinnige delikate Kräuterwürze ist hier markanter als bei den anderen Weinen von Chat Sauvage. Der Pinot aus der Lage Johannisberger Hölle aus dem gleichen Jahrgang zeigt eine ähnliche Handschrift, wird aber durch ein anderes Terroir geprägt, das ihn besonders geschliffen und elegant wirken lässt sowie aparte Aromen von Wildkräutern, Heidelbeere und Waldhimbeere offenbart. Wie fabelhaft dieser Wein zu reifen vermag, belegt der Pinot Johannisberger Hölle 2008: Faunistische Finesse, schwarze Johannisbeere, ein Hauch Holunder. Weltklasse.

Die Pinots sind langlebig. Nicht nur in der Lagerfähigkeit auf längere Sicht. Eine geöffnete Flasche behält über eine erstaunliche Zeit ihr Aroma und wird auch nach drei vier Tagen nicht müde. Das ist auch für die Gastronomie wichtig, die sonst bei vielen Weinen schon nach einem Tag mit oxydativem Verfall zu tun hat. Dekantieren ist selten notwendig, bei den gehaltvollen Rotweinen von Chat Sauvage erweist es sich als vorteilhaft.

Mehr Burgund als durch Chat Sauvage hat es im Rheingau nie gegeben, mag das manchen auch nicht willkommen sein. Die Idee zur Gründung eines solchen Weinguts stammt vom Unternehmer und Weinsammler Günter Schulze, der zwar aus Hamburg kommt, aber eine Tochter im Rheingau hat und hier auch sonst sehr verbunden ist. Der französische Name für Wildkatze unterstreicht die bemerkenswerte Einzelstellung dieses Weinguts. Kellermeister Michel Städter, der in Geisenheim studierte, auf Schloss Johannisberg tätig war und vier Jahre im Burgund arbeitete, übersetzt das Burgunder-Grundmotiv mit sehr viel Inspiration und erzeugt große Weine in Rhein-Kultur.

Weingut Chat Sauvage, Johannisberg, Hohlweg 23, Tel. 06722 9372586. www.chat-sauvage.de Die Preise liegen zwischen 9,50 (Gutswein) und 45 € (Lagenwein).

