

Chenin Blanc: Das verkaante Wein-Genie

Die bessere Seite der Loire

Viele Loire-Weine sind von milder Frische und passen gut als Grundversorgung für die Reisenden, die auf ihrer Route entlang der Schlösser und Burgen leicht beschwingt mit dem Fluss mäandern. Das kleine Weinanbaugebiet Vouvray zwischen Angers und Orleans steht dagegen für anspruchsvollere Weine aus der Rebsorte Chenin Blanc, wobei die Domaine Huet unter den 300 Betrieben die Spitzenstellung einnimmt. Auch Loire-Winzer wie Nicolas Joly und Thierry Germain von der Domaine Roches Neuves zeigen seit Jahren, welches Potential im Chenin Blanc steckt, der neben dem Riesling die besten Weißweine hervorbringt.

Das Weinhandelshaus Vinaturel aus Berg am Starnberger See startete gemeinsam mit Topwinzern und Spitzenköchen deutschlandweit eine beispiellose Geschmacksoffensive und zeigte, was diese Rebsorte an famosen Weinen hervorzubringen vermag. Während verschiedener Wein-Dinner und Verkostungen von aktuellen Jahrgängen und gereiften Raritäten konnte sich der Chenin Blanc in voller Breite und ganzer Tiefe präsentieren. Master Sommelier Frank Kämmerer aus Waiblingen sprach gar von einem einzigartigen historischen Ereignis, das es nie zuvor gegeben habe und wahrscheinlich auch nie mehr geben werde.



Noel Pinguet von
der Domaine Huet

Wie raffiniert ein Chenin Blanc reifen kann, offenbart der Huet Perlant von der Lage Haut Lieu aus dem Jahr 1919, der hauchzart moussiert, unglaublich frisch schmeckt und Aromen von Rum, Rosinen und Kokos freisetzt. Eine ähnlich feinfühligere Erotik zieht sich durch die ganze Palette der Huet-Weine und ist auch beim Haut Lieu von 1950 zu spüren, der taufrisch daherkommt und nicht nur mit schönsten Karamelltönen betört, sondern sehr komplex, elegant und ganz und gar die Sinne einnehmend ausfällt. 1959 war ein Spitzenjahr, weshalb die Teilparzelle FU Weine hergab, die separat vinifiziert wurden. Dieser Wein tanzt ein wenig aus der Reihe, ist auch spannend, aber auf seine besondere Weise, was er mit einem Hauch von Rauch und gewisser Speckigkeit unterstreicht. Die verkosteten Weine stammten alle aus dem Keller des Winzers und nicht aus dem Sekundärmarkt.

Der vielleicht aufregendste Wein der Probe, war der Huet Haut Lieu aus dem Jahr 1947, dessen faunische lustvolle Art für die Ewigkeit gemacht scheint. Einen solch perfekt gereiften Wein mit Tiefenschärfe, feinsten Frucht sowie Anklängen von Toffee, Minze und Tee will man nicht mehr aus der Hand geben. Grandios zudem die 89er Bio-Cuvee Essai vom ummauerten Weinberg Clos du Bourg: Hochkonzentrierte Stoffigkeit gepaart mit fruchtiger Brillanz und Lebendigkeit – jetzt schon hervorragend, doch noch im Aufbau. Nicht mehr jung, aber kein bisschen mürbe der

7ler aus der Lage Le Mont, bei dem sich jene Geschmeidigkeit, Harmonie, Vielschichtigkeit und strahlende Mineralität zeigt, wie sie für Huet grundsätzlich charakteristisch ist. Die genannten Süßweine (Moelleux) sind keine fetten Zuckerbomben, sondern zeigen sich durch ihre ausgleichende Säure als schlanke und geschliffene Edelformen ihrer Art. Sie sind nicht gut oder sehr gut, sie sind groß. Gewiss, und sie haben ihren Preis (zwischen 195 – 835 €), doch wer will wissen, ob ein Van Gogh seinen Preis wert ist.



Überraschungen bei den jüngeren Jahrgängen vom Bio-Pionier Nicolas Joly. Die Weine präsentieren sich nicht mehr so eigensinnig und hintergründig, sondern eher zugänglich. Hat die inzwischen den Betrieb führende Tochter Virginie das Produkt charmanter machen wollen? Beim Coulée de Serrant des Jahrgangs 2010 entströmt dem Glas ein mit Kräutern angereicherter Likörduft, was sich im Geschmack fortsetzt. Dieser Wein polarisiert. Doch schon der Jahrgang 2009 versöhnt und der Jahrgang 2008 begeistert mit einem cremigen Fruchtkompott aus Melone, Mango, Limette und Apfel, das durch mineralische Frische, Gewürze und Meersalz lebhaft pointiert wird. Der Wein ist kaum von Botrytis geprägt, die 15% Alkohol sind unauffällig.

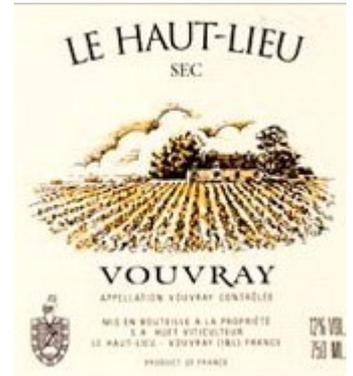
Ludwig Fienhold

Domaine Huet



Als im Jahre 1928 Victor Huet auf Wunsch seiner Frau Constance das Weingut in Vouvray kaufte, konnte keiner ahnen, welcher kometenhaften Aufstieg die Domaine einmal nehmen würde, was vor allem dem Sohn Gaston zu verdanken ist. Ein glückliche Hand bewies der im Jahr 2000 verstorbene Gaston Huet auch, als er 1971 seinen Schwiegersohn Noel Pinguet vom Winzerleben überzeugen konnte. Der studierte Informatiker folgte treu dem Motto seiner Schwiegervaters „Guten Wein zu machen ist keine Kunst. Der macht sich selber.“ Daher war es nur konsequent, dass Monsieur Pinguet ab 1989 biodynamisch arbeitete. Diese natürliche Wirtschaftsweise gab den Weinen der drei Lagen Clos du Bourg, Le Mont und Le Haut Lieu noch einmal einen merklichen Schub nach vorne, die Typizität und der Charakter des Terroirs kommen deutlicher zum Vorschein. Alle drei Lagen weisen stark abweichende Bodeneigenschaften auf. Mit fast schon mathematischer Präzision arbeitet Noel Pinguet die Unterschiede in den Weinen heraus. Wer eher milde, geschmeidige Weine sucht, wird mit Le Haut Lieu fündig. Wer hingegen kräftige gehaltvolle Weine wünscht, der wird mit Clos du Bourg wahre Freude haben. Le Mont steht für die elegantesten Weine der Domaine. Alle drei Lagen haben nur eins gemein: Auf ihnen wird ausschließlich Chenin Blanc kultiviert.

Chenin Blanc



Chenin Blanc, die einzig zugelassene Traubensorte in der Appellation Vouvray, gehört zu den vielseitigsten Traubensorten der Welt. Ihr Spektrum reicht von einfachen Tafelweinen aus der neuen Weinwelt bis hin zu feinsten edelsüßen oder rassig trockenen Kreszenzen an der Loire. In Frankreich findet sich diese Traube bereits seit dem 9. Jahrhundert. DNA-Analysen lassen vermuten, dass die populäre Sauvignon Blanc-Traube von ihr abstammt. Hier in Vouvray, wo Chenin Blanc seine schönste Charakteristik überhaupt entfalten kann, sind die Weine von reiner Frucht und hoher natürlicher Säure geprägt. Um diese präzise Reintönigkeit unverfälscht auf die Flasche zu bringen, werden neutrale Gärbehälter, wie alte Eichenholzfässer oder Edelstahltanks für den Ausbau verwendet. Biologischer Säureabbau wird dabei möglichst vermieden.

*Chenin Blanc ist für Edelfäule (*Botrytis cinera*) anfällig, weshalb sie ideal für die Herstellung von edelsüßen Weinen eignet. Dank ihrer rassigen, ausgeprägten Säure können ganz große Süßweine entstehen, die das Süße-Säure-Spiel perfekt ausbalancieren und zu einer unglaublichen Langlebigkeit führen. Die Säure macht Chenin Blanc aber auch zur perfekten Basis von Schaumweinen verschiedenster Art. Neben Zitrusaromen finden sich meist Honig, Quitte und Gewürze im Aromenspektrum. Manch einer bezeichnet Chenin Blanc als die Schwester des Rieslings. Und in der Tat weisen beide viele Parallelen auf. Neben einer durchaus ähnlichen Aromatik und der rassigen Säure weisen sie, falls es sich um große Weine handelt, ein ähnliches Alterungspotenzial auf, das von mehreren Jahrzehnten bis zu hundert und mehr Jahren reichen kann. Gerade bei*

edelsüßen Weinen zeigt sich bei Ausnahmeweinen diese gekonnte Balance zwischen Süße und Säure, wie wir sie eigentlich bei keinen anderen Trauben finden können.

*Vinaturel, Berg, Schatzlgasse 30, Tel. 08151 9084 28,
www.vinaturel.de*

Die Bilder stammen von der Probe im Kronenschlösschen im Rheingau