

Julien Renard: Ein Garagenwinzer lässt es perlen

Neue Naturweine

in der Emma Metzler

Manchmal erwartet man nichts und wird überrascht. Bei einem Wein-Dinner in der Emma Metzler überraschte aber etwas weniger der Wein als der Winzer selbst, der einen ungewöhnlichen Weg nahm. Julien Renard wuchs im südfranzösischen Toulon auf, wo schon Bertolt Brecht und Thomas Mann Exil suchten. Renard studierte zunächst Theaterwissenschaften. Doch vom Beruf des Dramaturgen wurde er enttäuscht, weil es eben auch bei Intellektuellen um Machtspiele geht, wie man sie eher in profaneren und geschäftigeren Berufen verortet. Julien Renard fand schließlich seine Heimat in Winningen an der Terrassenmosel. Dort begann er eine Winzer-Lehre bei dem renommierten Weingut Heymann-Löwenstein, zudem arbeitete er auch auf dem Weingut Bürgermeister Carl Koch in Oppenheim am Rhein, das von dem Apotheker und Erfinder Carl Koch 1833 gegründet wurde und inzwischen für seine biologisch kultivierten und charaktervoll reintönigen Weine bekannt ist.



Julien Renard



Christian Lebherz

Julien Renard setzt ebenfalls auf ökologischen Weinbau, wobei sich Riesling und Müller-Thurgau lediglich auf einem halben Hektar entfalten. Renard lebt in einer ehemaligen Scheune, darunter bilden zwei Garagen die Zelle des Weinguts. Im Frankfurter Museumslokal Emma Metzler stellte Julien Renard nun seinen ersten Jahrgang vor, begleitet von Christian Lebherz von der Weinhandlung Cool Climate. Für normale Weintrinker war dies gewiss nicht einfach, weil die Weine in diesem sehr jungen Stadium einer Fassprobe gleichkamen. Doch man konnte bereits sehen, wohin die geschmackliche Reise geht

und darf sich auf die Entwicklung freuen. Vor allem der leicht perlende und sehr animierende Pet Nat (Pétillant Naturel) vom Müller-Thurgau zeigt durch seine vitale, trockne und ursprüngliche Art Qualität und bietet sich als idealer Begleiter für einen Sommerabend an. Pet Nat ist ja der aktuelle Schaumwein-Trend und im Grunde die Urform der Flaschengärung. Pet Nat unterscheidet sich von anderen schäumenden Weinen vor allem durch sein natürliches Verfahren: Die Weine erleben nur eine Gärung, die im Fass beginnt und in der Flasche ohne Zusatz von Zucker und Hefen beendet wird. Daher auch der Name *pétillant naturel*, natürlich schäumend. Mit diesem Erzeugnis ist Julien Renard jedenfalls schon etwas Gutes gelungen, denn viele schäumende Weine dieser Machart sind ziemlich trübe Brausen. Auf dem auffälligen Etikett von Renards Flaschen ist auch ein Fuchs zu sehen, wie schon sein Name im Französischen ausdrückt. Noch origineller ist aber, dass dieses Etikett das Abbild des Fensters einer Dönerbude im Moseldörfchen Winnigen ist.

Ludwig Fienhold