



Aus Faugères im Languedoc kommen besonders elegante Rotweine. © Sebastian Lock für ZEIT ONLINE

Faugères

## Finesse statt Wucht

**Z+** EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN

Aus Faugères im Languedoc kommen Rotweine, die nicht mit Alkoholgehalt, Süße oder Dichte punkten, sondern mit Finesse, Eleganz, Transparenz. Das liegt auch am Schiefer. Von Gero von Randow

**AUS DER SERIE: WEIN DOCH**

**8. APRIL 2022, 17:29 UHR**

## ARTIKEL HÖREN

*Langer Abgang und ein Hauch von Brombeere? Wer über Wein spricht, landet oft im Fuselbereich der Floskeln. Muss nicht sein! "Wein doch" [<https://www.zeit.de/serie/wein-doch>] zeigt, dass wahre Fachkenntnisse über Wein oft aus ganz einfachen Fragen erwachsen. Zum Beispiel der, ob Weißwein wirklich aus weißen Trauben gemacht wird. Oder warum Riesling überall in Deutschland anders schmeckt.*

Stramm stehen sie da, die Reben, in Reih' und Glied. Fehlt nur noch, dass sie vorschriftsmäßig grüßen. So sieht es in vielen Weinbergen aus, sehr ordentlich und wohlgezogen. Tatsächlich spricht man von Reberziehung, und wie im Bildungswesen gibt es viele verschiedene Erziehungssysteme. Mal wachsen die Pflanzen einen Pfahl umschlingend (wie in etlichen Mosel-Steillagen), mal an waagrecht gespannten Drähten, und in einigen Regionen sind sie niedrige Büsche, die zu ernten man sich geradezu niederknien muss.

### GERO VON RANDOW

war bis 2020 ZEIT-Redakteur im Ressort Politik und von 2008 bis 2013 Frankreichkorrespondent der ZEIT. Er ist Mitglied von Verkostungsjurys, organisiert Weinproben, berät ein Fachgeschäft und wurde für seine Artikel über Wein mehrfach ausgezeichnet. "Guter Wein ist nicht kompliziert", sagt er, "kann aber schön komplex sein."

Unter der Adresse [wein@zeit.de](mailto:wein@zeit.de) können Sie ihm Ihre Fragen zum Wein stellen.

Die Wahl des Erziehungssystems hängt von mehreren Umständen ab, etwa davon, ob die Pflanzen maschinell versorgt und geerntet werden oder eben manuell, und ganz wesentlich vom Klima. In trockenen Gegenden, etwa im spanischen Weißweingebiet Rueda (sehr zu empfehlen) oder in Südafrika habe ich Gobelets gesehen. Für dieses Erziehungssystem werden die Reben immer wieder so zurückgeschnitten, dass ein dreiarmiges Bäumchen entsteht, unter dessen schützendem Blätterdach ein vergleichsweise kühles Mikroklima herrscht.

Gobelet ist französisch und heißt auf Deutsch Becher, oder Pokal. In Frankreich stehen die niedrigen Becher beispielsweise im Beaujolais herum sowie in Südfrankreich, insbesondere im heißen, trockenen Languedoc. Das ist eine

traditionsreiche Weinbauregion; die Tradition ist freilich nicht nur ehrwürdig. Nachdem in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts kein Billigwein mehr aus dem dekolonisierten Algerien zur Verfügung gestanden hatte, nutzten Winzergenossenschaften des Languedoc die Marktlücke. Dem Ruf ihrer Weinbauregion hat es geschadet.

Mittlerweile jedoch führt schon die zweite Generation von Winzern und Winzerinnen das Languedoc wieder auf den Pfad der Tugend zurück. Mit einer von ihnen habe ich kürzlich gesprochen, mit Brigitte Chevalier von der Domaine Cébène, die im Gebiet Faugères Wein macht. Aufmerksame Leserinnen werden sich erinnern, dass ich schon einmal einen Roten aus Faugères empfohlen habe, nämlich den Clos Fantine [<https://www.zeit.de/zeit-magazin/essen-trinken/2020-09/weingenuss-stoerfaktoren-rotwein-geschmack>]. Was ist da los, was ist das Besondere an Faugères?

"Der Schiefer", antwortet Brigitte Chevalier. "Außerdem die Höhenlage und die nordwestliche Ausrichtung einiger unserer Weinberge. Alles zusammen erlaubt es, hier im Süden sozusagen

nördliche Weine zu machen." Rotweine, die nicht mit Alkoholgehalt, Süße oder Dichte punkten, sondern mit Finesse, Eleganz, Transparenz.

Als Chevalier, die lange Zeit für einen Superstar aus Bordeaux gearbeitet hat, im Jahr 2007 endlich ihr eigenes Weingut gründen konnte, hatte sie nach genau diesen Bedingungen gesucht (und sicherlich auch nach Weinlagen, die nicht so extrem teuer wie die bordelaiser waren). Wieso Schiefer? Chevalier weiß, dass man das Gestein nicht direkt schmeckt, auch wenn man es sich einbilden mag. Aber Schiefer hat Eigenschaften, die auf noch unzureichend aufgeklärte Weise zur Geschmacksbildung beitragen. Im Schiefergestein finden die Rebwurzeln nur wenig Nährstoffe, sie müssen sich tief zwischen die Plättchen zwingen. Das kostet Energie, die nicht in das Größenwachstum der Beeren investiert werden kann. Kleine Beeren bedeuten aber größere Oberfläche im Verhältnis zum Volumen (Matheunterricht, Sie erinnern sich), und in der Oberfläche, also in den Schalen, sitzen die Geschmacksbildner, die einen Wein typisch machen. In trockenen Regionen wie dem Languedoc ist der Schiefer außerdem als Wasserspeicher willkommen.

Das Beste aus Z+

Alkoholkonsum

**Wer vernünftig lebt, lebt tragisch**

[<https://www.zeit.de/zeit-magazin/wochenmarkt/2022-02/alkoholkonsum-freiheit-freude-leidenschaft-gift>]

Mit Frau Chevalier verkostete ich, verbunden via Zoom, einige ihrer Weine. Einen davon kenne und kaufe ich schon seit längerer Zeit, er heißt "Les Bancel"; über den 2019er notierte ich: "Süßholz, rauchig, feinste Tanne, frisch mit angenehmem Bitterton." Diesmal war es der 2020er, prachtvolle Eleganz. Im Bancel ist vorwiegend Syrah enthalten. Die Reben auf den hoch gelegenen Terrassen wurzeln bis zu 60 Meter tief. Wahrlich ein großer Wein. Der Einstiegswein der Domaine wiederum heißt "ex arena", er wächst auf Sandboden und darf sich daher nicht "Faugères" nennen. Geerntet wurde er kurz vor der Vollreife, weshalb er frisch daherkommt. Dieser schöne Rotwein ist rauchig, fruchtig, nussig, man schmeckt die Sorte Grenache durch, "ein Bistrowein", sagt Brigitte Chevalier. Ach gäb's doch ein solches Bistro da, wo ich wohne!

Nun wird es ganz schwer. Denn welchen der anderen drei Weine von Cébène kann ich auslassen aus der Aufzählung? Keinen. Sie sind alle ein reines Vergnügen, der "à la venvole" (delikat, zurückhaltend) ebenso wie die "belle lurette" (kraftvoll, komplex, subtil), aber den Höhepunkt markiert der "Felgaria" genannte Wein: In kleinsten Mengen aus Mourvèdre und etwas Grenache und Syrah gewonnen, erinnert er an weißen Pfeffer, Cumin, Nüsse, hat auch Frucht, aber der vorwiegende Eindruck ist abstrakter, es ist die hinreißende Harmonie dieses Weines. Ein Wein zum Hinterhersinnen. Nichts fürs Bistro also.