

Wein-Brief vom 18. Mai 2015

"AUF NACH NANTES Muscadet von der Loire: Frühling im Glas" - so titelt VINUM

Liebe Weinfreunde,

in der Mai-Ausgabe von **VINUM - Europas führendes Magazin für Weinkultur** haben **Barbara Schroeder** und **Rolf Bichsel** über den Wein **Muscadet** und die Landschaft um Nantes, das **Pays Nantais**, geschrieben. Einerseits wird dort eine Lanze für einen Wein gebrochen, der viel, viel mehr als nur ein Schattendasein verdient. Nicht nur in Deutschland ist er völlig zu Unrecht in Vergessenheit geraten. Auf der anderen Seite werden die schöne Landschaft am Unterlauf der Loire und die spannende Stadt Nantes von den beiden Autoren so treffend beschrieben, daß man Lust bekommt, umgehend dorthin zu reisen. Mir jedenfalls geht es so. Ich kenne die Gegend gut, viele schöne Erinnerungen kommen beim Lesen hoch - und der Wunsch, bald wieder ein paar Tage dort verbringen zu können!

Zugunsten der schönen Fotos habe ich den unten folgenden Artikel in der Übergröße von zwei Seiten nebeneinander gelassen. Ich hoffe, die stimmungsvollen Bilder entschädigen Sie für das etwas umständlichere Navigieren!

Herzliche Grüße,

Ihr



PS: Das Archiv aller Wein-Briefe finden Sie auf www.wein-kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.



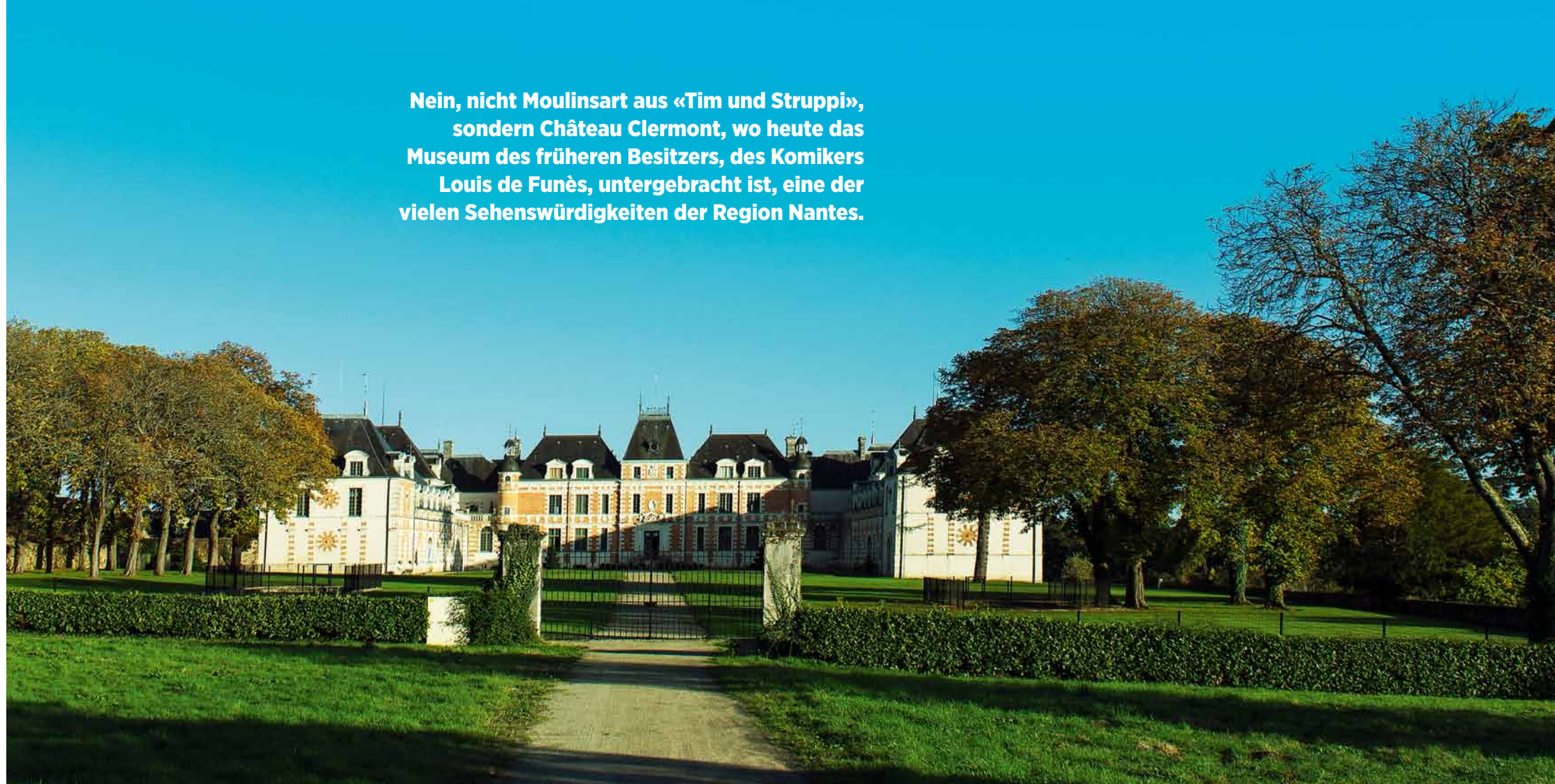
Loire

Auf nach Nantes

Nantes ist eine Reise wert. Die sechstgrösste Agglomeration Frankreichs und moderne Kulturstadt an der Loire, Tor zum Atlantik und Fenster zum französischen Westen, liegt mitten in einer lauschigen Umgebung von Flüssen, Seen und Meer, von Hängen, Wäldern und Hainen, von pittoresken Dörfern, Mühlen und Schlössern. Selbst an Wein fehlt es nicht. Hier wächst der wohlschmeckende Muscadet.

Text: Barbara Schroeder, Fotos: Rolf Bichsel

Nein, nicht Moulinsart aus «Tim und Struppi», sondern Château Clermont, wo heute das Museum des früheren Besitzers, des Komikers Louis de Funès, untergebracht ist, eine der vielen Sehenswürdigkeiten der Region Nantes.



oder oben ohne, und das selbst im keuschen Exkloster für romantische Liebespaare jeden Alters. Für mich ist Muscadet seit 20 Jahren das exakte weisse Gegenstück zum Beaujolais, den ich wie jenen bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit konsumiere, das heisst immer dann, wenn Wein nicht Arbeit bedeutet, sondern Vergnügen. Muscadet - das ist der Weisswein der Weine. Der Wein, der schmeckt und ist wie ofenfisches Brot mit Butter: eine Leckerei, die nie langweilig wird. Ein Genuss, den man sich keinen Tag versagen sollte. Die Spitze des Eisbergs namens Nantes, das Auge im Zyklon der Region. Die Einheimischen sehen das seltsamerweise anders.

Von Grau nach Blau

Nach Nantes hat es mich bereits mehrmals verschlagen in meinem Leben: zu einem verlängerten Städtewochenende, zum Verschnaufen im Grünblau von Flüssen und Seen auf einsamen Strandwegen, zum Besuch von Kulturdenkmälern, Ausstellungen und Museen. Und jedes Mal hat mich die gleiche besondere Stimmung erfasst, die ich als Kind immer dann erlebte, wenn mich meine Eltern aus dem grauen Kleve am Niederrhein

Nantes, ein Landstrich voller Poesie, hier im Tal der Sèvre.



Ein alter Traum ging in Erfüllung: Ich trat ins Kloster ein. Da gab es gleich etwas zu essen. Ich habe immer Hunger, selbst wenn ich mich aus dem weltlichen Leben verabschiede, und sei es auch nur für eine Nacht. Statt fettem Karpfen aus dem Klosterteich kam das auf den Tisch, was mein schweizstämmiger Begleiter, der mich hier schnöde abgestellt hatte, um zu anderen Abenteuern aufzubrechen, als «Chräbsfüdeli» bezeichnet. Ich weiss nicht, ob er mich damit aufziehen wollte: Als ich bei nächster Gelegenheit mit diesem frisch erworbenen Schweizer Ausdruck prahlte, brach mein Gegenüber in Lachkrämpfe aus. Irgendwann lasse ich mir dann schon noch erklären, was das Wort bedeutet. Doch vorerst halte ich mich wohl besser an den deutschen Ausdruck Garnelen, den ich wenigstens akzentfrei aussprechen kann. Dieselben sasssen nun völlig nackt auf einem weichen Bett von Feldsalat, eine Spezialität aus der Gegend, wie der herzliche junge Mann, weder Eunuch noch Mönch, sondern handfester Sommelier in Lackschuhen, schwarzer Weste und weissem Hemd freudestrahlend erklärte. Die mit Verve vorgetragene Litanei rund um die Weinkarte kürzte ich mit dem so

unüberlegten wie burschikosen Einwurf ab: «Merci, amenez-moi une bouteille de Muscadet» (Danke, bringen Sie mir eine Flasche Muscadet). «Bien, Madame», kam als Antwort deutlich frostiger, und ich weiss bis heute nicht, warum ich wieder mal ins Fettnäpfchen getreten bin. Weil ich keinen Blick auf die Weinkarte geworfen habe? Weil ich einen einfachen Muscadet bestellte und nicht einen Vouvray, Sancerre oder Savennières? Oder weil ich einfach Muscadet hauchte, so wie man Perrier sagt oder Toblerone, statt «un Muscadet sur lie de Sèvre et Maine du Cru Clisson»? Ich merkte zum ersten, aber nicht zum letzten Mal auf meiner Rundreise durch das Pays Nantais, dass Muscadet ein Reizwort ist, das man nicht einfach so unüberlegt in den Mund nehmen darf, im Positiven wie im Negativen.

Nach der Fortsetzung meines Mahls mit Nanteser Ente und Crème Caramel und der trotzig geleerten Flasche Muscadet AOC Côtes de Grandlieu sur lie 2012 schlief ich herrlich im Klosterbett. Ich wurde erst wach, als die ersten Sonnenstrahlen meine Nase kitzelten und draussen im Park die Vögel piffen. Ich fühlte mich wie Aphrodite in Frankreich: hungrig und zu allen Schandtaten bereit.

Das ominöse Kloster war natürlich längst keines mehr, sondern das Klassehotel «Abbaye de Villeneuve» in Les Sorinières (www.abbayedevilleneuve.com). Es habe sich spezialisiert, so erklärte man mir beim Frühstück, auf Wochenenden für Verliebte und Gäste aus aller Welt, die die Region von Nantes bereisen wollten, wo es hier doch so viel zu sehen und zu erleben gäbe: die Stadt selber, pulsierend von Kultur und Leben, die Flüsse und Seen und auch das Naturschutzgebiet des Sees von Grandlieu, Clisson, das kleine Venedig an der Sèvre, die lauschigen Flüsse Sèvre Nantaise, Maine, die stolze Loire selber mit ihren Inseln und Ufern bis hin zur Atlantikmündung, der legendären Schiffswerft Saint-Nazaire... «...und den Muscadet!», warf ich ein - und ertete einmal mehr betretenes Schweigen. «Ja, ja, der Muscadet», kam als zögernde Antwort. «Natürlich, der Muscadet.»

Okay, hier muss ich etwas einfügen, was ich eingangs vergessen habe. Ich liebe ihn heiss, den kühlen Muscadet, und seinen kleinen Bruder, den Gros Plant. Gleich noch einmal: Ich liebe ihn heiss, den kühlen Muscadet. Egal ob «sur lie» (auf dem Hefesatz) ausgebaut oder nicht, egal ob mit Terroir- und Cru-BH versehen



Clisson, das kleine Venedig von Nantes.

mit ins sonnige Frankreich nahmen. Dorthin, wo der Kaffee so ganz anders roch als zu Hause in der Küche, wo es Erdbeersirup gab und frische Baguette zum Frühstück und laue Butter, wo die Leute herzlich waren und mich auf den Arm nahmen. In Bordeaux, wo ich seit über 30 Jahren lebe, ging und geht mir das nie so (man nimmt mich bestenfalls im übertragenen Sinn auf den Arm). Wohl aber in Anjou, Tours, Saumur, Chinon oder eben hier in Nantes. Erst hier findet Frankreich wirklich statt und ist das Frankreich meiner Kindheit: mild, pastellen, grün und blau, mit Wiesen, Äckern, Flüssen, Seen, mit Dorfbistros und zahllosen Bäckereien, wo man Rosinenbrottschnecken (Pain au raisin) und Schokoladenbrötchen kaufen kann.

Vom Klosterhotel, das ich mit einigem Bedauern verliess, bis zum See von Grandlieu und zu seiner Muscadet-Zone war es nur ein Katzensprung. Theoretisch, denn erst einmal verirrte ich mich in den adrett und schnurgerade gezogenen Strässchen der zahllosen Reihenhäuserortsiedlungen, die hier in den letzten 20 Jahren aus dem Boden geschossen sind. Hat man die einmal hinter sich gelassen, wähnt man sich allerdings

in grösster Einsamkeit am Ende der Welt. Einen Blick auf den ominösen See zu erhaschen ist zwar fast ein Ding der Unmöglichkeit, denn man weiss nie genau, wo der gerade seine Ufer aufgeschlagen hat. Der Lac de Grandlieu ist ein See in Bewegung, einmal 35, dann wieder 65 Quadratkilometer gross. Man kann ihn höchstens ab und zu erahnen, versteckt hinter Schilfrohr und Weiden und undurchdringlichen Hecken.

Schön sind sie eigentlich nicht, die Weingärten dieser Unterzone mit den knorrigen, sich elegant hochringenden, wie geschnitzt wirkenden Rebstöcken, erst einmal flach und weitläufig zwischen Wäldern und Hainen gelegen, etwa wie die des Médoc oder die Kartoffelfelder in meiner alten Heimat am Niederrhein. Die landschaftlich eindrucklichsten Muscadet-Lagen sind dann auch nicht hier zu finden, sondern in den Coteaux de Loire bei Ancenis, die mich an den Rhein erinnern und wo die Rebe an den sonnigen Hängen entlang der Loire wächst. Um Nantes sind Weingüter - von Ausnahmen wie Château du Cleray mal abgesehen - meist stattliche Höfe. Bei Ancenis liegen die ersten Schlösser der Loire. Etwa Château Clermont in Le Cellier, wo heute das Museum des Komikers Louis de Funès untergebracht ist, der hier von 1967 bis zu seinem Tod im Jahr 1983 lebte. In Mauves spannt sich eine der wenigen Brücken über die breit und behäbig dahinfließende Loire, die es so gar nicht eilig hat, sich mit dem Atlantik zu vermählen. Diesen metallenen Steg, der einer Raupe gleicht, die ihre tausend Füsse ins Flussbett taucht, muss bei seiner Rundreise durch die Weinberge überqueren, wer nicht den Umweg über Thouaré oder Bellevue in Kauf nehmen und im Verkehrssumpf der ausufernden Agglomeration von Nantes mit ihren zahllosen Umgehungsstrassen untergehen will.

Toskana oder Deep Purple?

Niemand wird die Region besuchen, ohne einen Abstecher nach Clisson zu machen, das kleine Venedig an der Sèvre Nantaise, rund 25 Kilometer von Nantes entfernt im Anbaugebiet des Sèvre et Maine gelegen. Das pittoreske Dorf mit seiner stattlichen und gut erhaltenen mittelalterlichen Ritterburg, wie geschaffen für Kinder jeden Alters, besitzt seit kurzem eine eigene Gemeindeappellation und ist für Nantes, was Saint-Émilion für Bordeaux ist. Doch eigentlich gleicht es ja eher Montepulciano. Nicht ohne Grund: Als Clisson während der Wirren der Französischen Revolution am Ende

des 18. Jahrhunderts einmal mehr in Trümmern lag, wurde es von den Brüdern Pierre und François Cacault, die eine Zeit lang in Italien gelebt hatten, nach toskanischem Vorbild wieder aufgebaut. Dass in Clisson alljährlich ein Festival für «Tanz, Musik, Theater und Fotografie unter italienischem Einfluss» stattfindet, («Les Italiennes de Clisson»), scheint da nur logisch. Seine Weltoffenheit stellt der Ort mit einer anderen Veranstaltung unter Beweis, dem «Hellfest», einem der grössten Events für Heavy Metal in Europa. Hier spielten schon Black Sabbath, Deep Purple, Iron Maiden, Guns N' Roses oder Motörhead.

Stolz auf seinen Status als Kulturstadt (mit offiziellem Label «Stadt der Kunst und Geschichte» sowie der Auszeichnung als «Grüne Kapitale Europas» im Jahr 2013) ist auch Nantes. Die historischen und architektonischen Sehenswürdigkeiten und kulturellen Aktivitäten sind so zahlreich, dass ich sie hier gar nicht alle aufzählen kann. Der exzellente hundertseitige Führer in deutscher Sprache, den das Tourismusbüro als Download anbietet (<http://en.nantes-tourisme.com/willkommen-nantes-3863.html>), hilft jedoch problemlos weiter. Am besten wählt

Stimmung, Stimmung... Eingangsportal zur Abbaye de Villeneuve bei Sorinières.



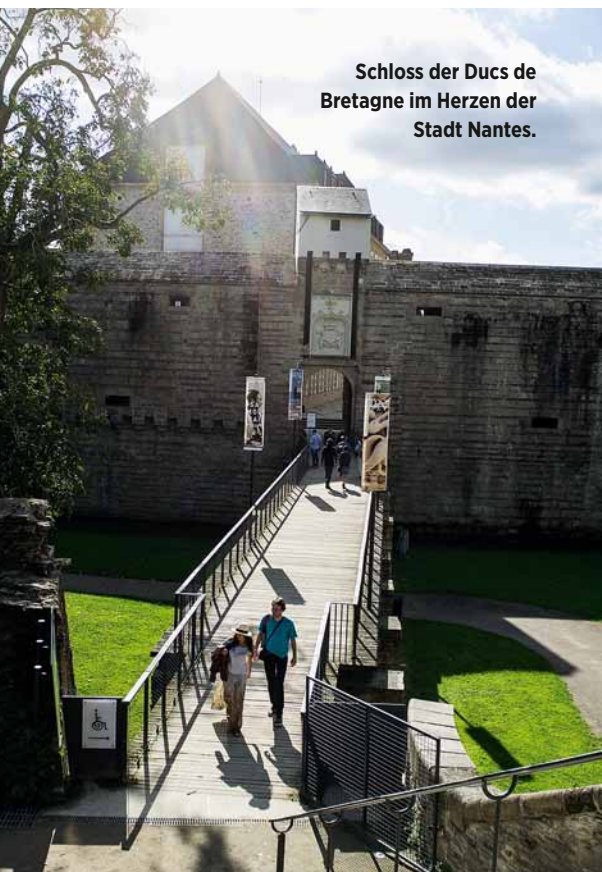
man ein zentrales Hotel und erkundet die Stadt zu Fuss. Nicht entgehen lassen sollte man sich das hervorragend gestaltete Museum des Schlosses der Ducs de Bretagne, den botanischen Garten («Jardin des Plantes») und die «Machines de l'île»: die riesigen Maschinen, die an die industrielle Vergangenheit von Nantes erinnern, darunter ein überlebensgrosser Elefant, eine stählerne Meerschlange oder eine Riesenameise mit vier Passagieren, die unter den Besuchern für Aufregung sorgt. Sie wirken, als seien sie dem Hirn eines Jules Verne oder Leonardo da Vinci entsprungen, sind aber das Werk von zwei Mechanik-Kreativköpfen, die sich ihre Sporen mit Strassen- und Alternativtheater verdient haben: Pierre Orefice (langjähriger Leiter der verrückten, in Nantes ansässigen Theatertruppe Royal Deluxe) und François Delarozière. Ebenfalls einen Abstecher wert ist der Kulturparcours entlang der Loire-Mündung (Freilichtmuseum «Estuaire Nantes-Saint-Nazaire» mit 29 Werken bekannter zeitgenössischer Künstler). Und nicht vergessen: Verschnaufen kann man in zahllosen Bistros jeder Couleur - natürlich bei einem Glas erfrischendem Gros Plant oder Muscadet. 🍷



Nantenser Wein und Speisen

Gros Plant und Muscadet schmecken hervorragend zu Austern. Ein anderer Klassiker der Nantenser Küche war lange der Hecht, idealer Ehepartner für den Muscadet. Als dieser seltener wurde, ersetzte man ihn durch einen schmackhaften Einwanderer aus Mitteleuropa: den Zander. Oder den aus dem Atlantik stammenden Bar (Wolfsbarsch). Alle drei pochiert man sorgfältig im Sud, der nie richtig kochen darf, und serviert sie begleitet von einer «Beurre blanc», einer Sauce aus Schalotten und schaumig geschlagener Butter. Zwei, drei Esslöffel Schalotten werden in einem Mass Weissessig und/oder Weisswein gedämpft, bis die Flüssigkeit ganz verkocht ist, und dann im Wasserbad mit etwa dem gleichen Mass Butter aufgeschlagen.

Schloss der Ducs de
Bretagne im Herzen der
Stadt Nantes.



Der Muscadet ist tot – es lebe der Muscadet

Den Anschluss an die Weltspitze will die Region des Muscadet mit dem Ausschneiden von Unterzonen und Crus schaffen und dem Etablieren des Muscadet als «ernsthafter» Wein. Wir sind da anderer Meinung. **Text: Rolf Bichsel**

Damit die Dinge klar sind wie junger Weisswein: Auch ich liebe Muscadet. Gleich noch einmal: Auch ich liebe Muscadet. Egal ob «sur lie» ausgebaut oder nicht, egal ob mit Terroir- oder Cru-Zusatz oder ohne, egal ob zu Hause oder unterwegs. Er gehört sogar zu meinen absoluten Lieblingsweinen. Wenn mir bei der Arbeit an diesem Beitrag mehrmals die Galle hochgekommen ist, hat das folglich nichts, aber auch gar nichts mit dem Wein an und für sich zu tun und noch weniger mit den Winzern, die ihn auf die Flasche bringen, mit viel Geschick und weiter wachsender Präzision. Muscadet war noch nie so gut wie heute. Nicht einmal den Verantwortlichen der diversen Dachorganisationen bin ich böse, die sich redlich darum bemühen, dem Muscadet aus seinem Schlamassel zu helfen. Sie tun nur, was sie für richtig halten.

Schlamassel? Auweia! Das Wort ist mir herausgerutscht. Es ist nämlich streng verboten, über die Probleme im Mus-

cadet zu sprechen. Wer das tut, hat von Muscadet, dem Pays Nantais, Frankreich und der Welt nichts verstanden. Ich bilde mir folglich nur ein, dass es weiter kriselt im Gebiet des Muscadet, trotz scheinbar positiver Absatzzahlen, habe bloss geträumt, dass Rebland praktisch über Nacht zu Bauland wurde, dass die schmucken Reihenhäuser der Schlafgemeinden rund um die wachsende Agglomeration von Nantes auf ehemaligen Weingärten stehen.

«Ich habe nichts gesagt»

Über die Probleme des von den Göttern verwöhnten Pays Nantais spricht man höchstens hinter vorgehaltener Hand. Wie der Winzer, der mir an einem strahlend sonnigen Herbstmorgen rein zufällig über den Weg gelaufen ist. Ich hielt ihn zuerst für einen Jäger, wie er über eine eben angelegte Rebpfanzung stampfte, die Schrotflinte in der Hand und von seinem langohrigen, vierbeinigen Jagdgefährten begleitet, der aufge-

regt nach Hasen, Rebhühnern und Fasanen schnüffelte. Sein Herrchen sah mich wohl - verwaschenes T-Shirt, Shorts und Strohhut sind eine Verkleidung, die offenbar bestens funktioniert - als harmlosen Touristen an, der durch eine Parzelle spazierte, die zu seiner Domäne gehört, wie er mir sogleich erklärte, sichtlich an einem kleinen Schwatz interessiert. «Ah, Sie sind der glückliche Besitzer dieser herrlichen Muscadet-Lage?», fragte ich. «Glücklich?», kam die Antwort wie aus der Flinte geschossen. «Mein Gott, ich weiss nicht einmal, ob mein Sohn dereinst meinen Betrieb weiterführen kann.» «Aber der Muscadet ist doch ein weltbekanntes Wein!» «Weltbekannt? Davon merke ich wenig. Früher war die Ernte in drei Monaten weg, heute sitzen wir Jahre darauf und... Sie sind nicht etwa Journalist?», brach er urplötzlich den Satz ab, wohl durch meine Fragerei und den schussbereiten Fotoapparat verunsichert. «Ich habe nichts gesagt, ich will nicht in die Zeitung, ich will kein Bild von

mir!», grollte er, piff nach seinem Rauhhaardackel oder Foxterrier und schlug sich seitwärts in die Büsche.

Ende der 1980er Jahre war der Muscadet der meistverkaufte französische Weisswein in Deutschland. Heute landen noch gerade fünf Prozent der Exporte dort. Das waren (scheinbar) goldene Zeiten für diese weisse Spezialität, dank hoher Erträge, guter, wenn auch nicht überragender Basisqualität, tiefer Preise, doch relativ gesicherten Absatzes. 1991 richteten Spätfröste auch im Gebiet des Muscadet grossen Schaden an. Der Jahrgang fehlte faktisch auf dem Markt. Die Konkurrenz füllte die Lücke und hielt sie besetzt - bis heute.

Es fehlt an echtem Image

Auf die in Tat und Wahrheit schon länger dauernde Krise antworteten Winzer und Verantwortliche folgerichtig mit grösseren Qualitätsanstrengungen und Begrenzung der Anbaufläche. Das hat gegriffen: Qualitativ war Muscadet nie besser als heute. Doch es fehlte und fehlt ihm weiter an einem echten Image. Der Name ist bekannt, der Wein nicht. Er bezeichnet ein Fossil, das in Tat und Wahrheit lebendiger ist denn je. Und was tun die Verantwortlichen? Statt alles daranzusetzen, den Namen Muscadet mit Sinn zu füllen, pochen sie trotzig auf das Schaffen von Crus, wollen den Muscadet zu einem «vollwertigen Weisswein» machen (offenbar war er das vorher nicht), dichten ihm Reifepotenzial an, das er auch hat: Muscadet ist nicht totzukriegen, bloss schmeckt er in dieser Form nur mehr einer aussterbenden Kategorie von Wynosauriern wie mir, aber ganz sicher nicht aufgeweckten jüngeren Konsumenten. Und man will dabei nicht wahrhaben, dass man sich so der ganzen weltweiten Weissweinkonkurrenz von Tschardonnay & Co aussetzt, Weinen aus dem Burgund, dem Zentrum und dem Norden der Loire, Norditalien, Deutschland und anderen Ländern, und da rasch das Nachsehen hat. Das ist etwa so, als wolle der beste Blues-Gitarrist der Welt sich mit seiner Les Paul oder Fender Stratocaster plötzlich als Interpret von Bach-Präludien einen Namen machen.

Jérôme Choblet (Domaine des Herbauges) spricht mir aus dem Herzen, wenn er sagt: «Wer glaubt, die Probleme des Muscadet mit alten Jahrgängen und neuen Crus korrigieren zu können, macht sich etwas vor. Unsere Stärke ist und bleibt der erfrischende, fruchtige Muscadet, der sich ungezwungen und kopflos geniessen lässt.»

Darum, Freunde im Muscadet: Hört doch mit diesem Unsinn auf. Eine getrunzene Flasche in der Glassammelstelle ist besser als jede PR-Flause in einem Faltprospekt! Ihr produziert einen der einmaligsten, unvergleichlichsten, fröhlichsten, authentischsten, bekömmlichsten, süffigsten Weine der Welt. Tut das doch einfach weiter, steht zu euren Weinen und lasst das die Welt wissen, setzt auf eine wahre Imagekampagne, eine, die von euren Stärken spricht und nicht von euren Schwächen, eine, die den Geniesser im Visier hat und nicht den gelangweilten Verkoster, und ihr werdet bald weniger produzieren, als ihr liefern könnt. Die Mode der Muskelweine für professionelle Speier, die nur Mineralwasser trinken, klingt aus, und es wird zu einem Revival der leichten, erfrischenden Weine kommen, wie das der Siegeszug des Prosecco demonstriert oder der wachsende Erfolg des Rosés, dies ungeachtet der Tatsache, dass alle Profis bei der blossen Erwähnung des Wortes die Nase rümpfen. Euer Versuch, mit der sogenannten Welt der grossen Weine anzubandeln, kommt 20 Jahre zu spät. Heute fehlt es auf der Welt nicht an grossen Weinen und solchen, die es werden wollen, sondern gerade an echten, unkomplizierten, preiswerten Getränken. Mein Keller ist voll ungeleerter grosser Burgunder und in Vergessenheit geratener weisser Bordeaux, doch im stetig nachgefüllten Fach des Muscadet herrscht fast immer gähnende Leere. Sucht auch nicht nach komplizierten kulinarischen Mariagen mit Produkten, die nur mit Mühe oder gar nicht aufzutreiben sind in Hamburg oder New York, um Konsumenten für eure Weine zu begeistern. Sagt doch einfach die Wahrheit! Muscadet schmeckt immer und zu allem, egal wo auf der Welt!

Jeden Tag eine Flasche Muscadet

Klassiert eure Weine, schafft Unterzonen und Terroirs und Crus, so viel ihr wollt. Vergesst aber nicht, dass Crus und Terroirs etwas sind für Spezialisten, die trotz all eurer Anstrengungen weiter ausschliesslich Chablis Bougros oder Puligny-Montrachet Les Pucelles süffeln werden. Im Languedoc mit seinen 50000 Hektar AOC in über 200000 Hektar Rebfläche war das Schaffen von Unterzonen eine Notwendigkeit. Doch selbst da hat man es erst getan, als der Name Languedoc als Qualitätsbegriff etabliert war.

In der Zeit, die es braucht, einem Konsumenten zu erklären, was einen Clisson (zehn Hektar Rebfläche) von einem Le Pallet (fünf Hektar Rebfläche) unterschei-

det, sitzt Ersterer auf dem Trockenen und verpasst die wertvolle Gelegenheit, eine Flasche von Letzterem zu leeren. Stellt euch doch einfach die Frage: Was ist besser? Einmal im Jahr einen Cru aus Clisson öffnen zu wollen, der dann natürlich im Keller vergessen wird, weil nie die absolut passende Gelegenheit kommt, oder jeden Tag eine Flasche Muscadet, einfach eine Flasche Muscadet, egal ob sie aus den Coteaux de Loire, von den Ufern der Sèvre oder aus Gorges stammt?

Muscadet «sur lie» Alles Hefe oder nicht?

Der Grossteil der Muscadets wird im Tank auf der Feinhefe ausgebaut und zwischen dem 1. März und dem 30. November des auf die Ernte folgenden Jahres abgefüllt. Der Hefeausbau bereichert die Weine, macht sie haltbarer, dichter und vollmundiger. Trotz des vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalts von rund 12 Volumenprozent wirkt ein Muscadet «sur lie» folglich nie mager oder eng, sondern zeigt immer schönes Volumen.

Muscadet Reif oder jung?

Die Farbentwicklung von 2013 bis 2003 zeigt: Muscadet ist ein Wein, der problemlos altert. Dafür sind Sorte, Säure, Terroir und Ausbau auf der Feinhefe verantwortlich. Doch wie schmeckt er nach einigen Jahren? Wie alle auf der Hefe ausgebauten Weine verschliesst er sich nach zwei, drei Jahren Flaschenreife und wirkt frisch entkorkt sehr reduktiv, braucht vor dem Einschenken also unbedingt Belüftung. Freunden junger, blumiger Weisser wird die rauchig-hefige Eukalyptus-Wachs-Kompottfeuchte-Erde-Aromatik aber auch dann nicht schmecken. Unser Rat: Muscadet jung geniessen (ein bis zwei Jahre nach der Ernte). Doch sollte einmal eine Flasche im Keller vergessen werden, diese ja nicht wegschütten - im besten Fall ist sie für eine Überraschung gut.





Überblick Die Weine von Nantes

Ungeachtet der Tatsache, dass jede zweite Flasche weisser Loire-Wein aus dem Muscadet stammt, gehört die Region von Nantes, Teil der Grossregion Loire, die bis an die Grenzen des Burgund reicht, zu den kleineren Anbaugebieten Frankreichs.

Text: Rolf Bichsel

Was mehr oder weniger offiziell als «Vignoble Nantais» bezeichnet wird, gilt für eine AOC-Fläche von heute noch knapp 10000 Hektar Reben. Damit ist dieses Anbaugebiet zwar weit grösser als etwa der Jura (2000 Hektar), aber kleiner als etwa das Elsass (15000 Hektar). Das war nicht immer so: Vor der Reblauskrise standen hier rund 30000 Hektar unter Reben. Klimatisch wird die Region Nantes vom Atlantik beeinflusst, sie profitiert von einem milden, ausgeglichenen Klima mit regelmässig fallendem Regen. Die Einflüsse des Atlantiks werden landeinwärts und damit da, wo die Reben stehen, bereits etwas abgemildert.

Mit rund 9000 Hektar bestreiten die verschiedenen AOCs des Muscadet den Grossteil davon. Dazu kommen die rund 1000 Hektar, auf die es Gros Plant du Pays Nantais und Coteaux d'Ancenis gemeinsam bringen. Muscadet, meist auf der Feinhefe angebaut (sur lie), und Gros Plant sind als erfrischende und bekömmliche Weissweine in die Geschichte eingegangen, die man bei jeder Gelegenheit entkorken mag. Die Coteaux d'Ancenis produzieren leichte Rotweine und einen vernünftigen Rosé aus der Sorte Gamay

sowie einen originellen, leicht süssen und doch bekömmlichen Malvoisie aus Pinot Gris.

Die einzige Sorte des Muscadet (und seiner Crus) ist der Melon de Bourgogne. Das ist eine Chance, denn diese Varietät, die einst aus dem Burgund eingeführt worden sein soll, wird sonst nirgendwo auf der Welt angebaut. Den grossen Frost von 1709, dem in den nördlicheren Weinregionen Frankreichs alle Rebärten zum Opfer fielen, überstand in der Nantiser Region nur der Melon. Er wurde in der Folge zur wichtigsten und von dankbaren Winzern gehätschelten Varietät der Ecke. Sie zeitigt unter dem besonderen Klima und auf Böden, die massgeblich aus verwittertem magmatischem Gestein wie Granit und Gabbro und metamorphen (umgebildeten, durch geänderte physikalische Bedingungen veränderten) Formationen wie Schiefer und Gneis bestehen, ausgezeichnete Resultate.

Der Gros Plant (wenn man den Namen nicht mit fetter oder grobschlächtiger Pflanze übersetzt, steht er für die Ertragsicherheit der Sorte) wird ausschliesslich aus Folle Blanche gekeltert. Im Gebiet des Armagnac ergibt diese Varietät besonders filigrane Destillate.

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

Rebfläche: 650 Hektar
Anzahl Produzenten: 300

Lange als saurer Bauernwein belächelt, hat sich der Gros Plant in den letzten zwei Jahrzehnten zuerst heimlich und dann hoch-offiziell in einen fruchtigen, ungemein erfrischenden Tafelwein verwandelt (Tafelwein ist hier im positiven Sinn gemeint, Wein für die Tafel). Er wächst unter dem Einfluss des Atlantiks östlich von Nantes auf Böden von Gneis und Schiefer. Bei gemeisterten Erträgen und richtigem Umgang resultiert ein leichter, blumiger, mineralischer Weisswein von gut abgestimmter Fülle, der sich wie kein anderer mit Meeresfrüchten verträgt. Es gibt auf der Welt keinen anderen Weisswein, der so exakt richtig zu Austern mündet! Die qualitativen Anstrengungen der Winzer wurden 2011 mit der Aufklässung als AOC belohnt, die ab dem Jahrgang 2012 gilt.

COTEAUX D'ANCENIS

Rebfläche: 200 Hektar
Anzahl Produzenten: 30

Die beiderseits der Loire liegenden Hänge zwischen Nantes und Ancenis erinnern von weitem an Reblagen entlang des Rheins. Ihren guten Ruf (und die AOC) haben die Ancenis-Winzer sich vornehmlich mit zwei Spezialitäten eingehandelt: einem himbeerfruchtigen, liebenswürdigen Rosé aus Gamay und dem leicht süssen Malvoisie aus Grauburgunder. Auch hier handelt es sich um Weine, die ihre Karten erst bei Tisch so richtig ausspielen: Rosé zu Pizza und Pasta, Malvoisie zu einem Salat mit Crevetten und Zitrusfrüchten oder orientalischer Küche.

MUSCADET AOC

Rebfläche: 3000 Hektar
Anzahl Produzenten: 400

Diese eigentliche Basisappellation gilt grundsätzlich für die ganze Rebfläche des Muscadet und im speziellen Fall für die Rebärten, die nicht einer der Zonen oder einem der Crus zugeordnet sind. Auch wenn die Weine je nach Herkunftsort unterschiedlich ausfallen können, ist ihr gemeinsamer Nenner die Mineralität, gepaart mit jodiger Frische. Auf den Tisch kommen sie bei jeder Gelegenheit, als Aperitif oder als Begleiter leichter bis deftiger Küche.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE

Rebfläche: 5000 Hektar
Anzahl Produzenten: 450

Diese grösste und bekannteste der Nantes-Appellationen galt lange als Synonym für Muscadet. Wer von Muscadet sprach, meinte fast immer Sèvre et Maine. Das Herzstück des Muscadet erstreckt sich über 23 Gemeinden. Die gute Balance von Fülle und Frische ist das wichtigste Merkmal der Weine dieser ausgedehnten Zone.

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE

Rebfläche: 180 Hektar
Anzahl Produzenten: 30

Diese AOC zeichnet Weine der Region von Ancenis aus, die aus der Sorte Melon de Bourgogne gekeltert werden. Wie der Gamay für die Rotwein- und Rosé-Produktion oder der Pinot Gris für den Malvoisie wachsen die Reben für den Muscadet vorwiegend an den idyllischen Hängen beiderseits der Loire, auf Böden von Schiefer und Granit. Sie zeigen generell angenehme Fülle bei gut ausbalancierter Säure und hübsche Mineralität.

MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU

Rebfläche: 350 Hektar
Anzahl Produzenten: 35

Die jüngste der grösseren AOC-Zonen des Muscadet liegt rund um den See von Grandlieu, ein nur etwa 1,6 Meter tiefes Wasserbecken, das im Sommer 35 Hektar abdeckt, im Winter aber 65 Hektar und so zum grössten natürlichen französischen Flachlandgewässer wird. Seit 1995 als «Feuchtzone von internationalem Interesse» eingetragen, beherbergt dieses ausgedehnte Naturschutzgebiet eine fast unüberschaubare Menge an teils seltenen Vogelarten, Reptilien, Fischen und Pflanzen. Die Schaffung dieser Unter-

zone rechtfertigt sich durch die Nähe zum Atlantik und die leicht andere Bodenstruktur mit Sand und Kies über felsigem Untergrund aus Gneis und Schiefer. Die Weine geraten hier eine Spur delikater und sanfter als in den anderen Zonen, manchmal mit leicht salziger Komponente, ohne an charakteristischer Frische und Bekömmlichkeit einzubüssen.

Die neuen Crus des alten Muscadet

In ganz Frankreich geht die AOC-Politik dahin, Gebiete übersichtlicher zu hierarchisieren. Nach Bordelaiser oder Burgunder Vorbild soll die Pyramide einer Weinregion (zum Beispiel Bordeaux) Unterzonen (wie Médoc) und Crus oder Gemeindeappellationen (wie Pauillac) aufweisen. In der Region des Muscadet haben eine Anzahl Gemeinden die Anerkennung als Cru beantragt (Goulaine, Mouzillon, Tillières, Châteay Thébaud, La Haye Fouassière, Vallet, Monnières, Saint-Fiacre) und drei Gemeinden den Aufstieg 2011 bereits geschafft: Clisson, Gorges und Le Pallet. Sie unterliegen einem strengeren Pflichtenheft, was Lage beziehungsweise Böden, Erträge, Alter der Reben (mindestens sechs Jahre), Reife, Dauer des Ausbaus und Stil betrifft.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE CLISSON

Rebfläche: 10 Hektar
Anzahl Produzenten: 20

Bei Clisson tritt der granitene Untergrund an die Oberfläche und vermischt sich mit feinem und grobem Kies, was eine optimale Drainage der Reben ermöglicht. Dank verlängertem Ausbau auf der Hefe (mindestens 24 Monate) geraten die Weine aus Clisson besonders würzig, komplex und vollmundig.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE GORGES

Rebfläche: 10 Hektar
Anzahl Produzenten: 15

Diese Zone liegt beiderseits des Flusses Sèvre auf Böden von verwittertem Magmastein (Gabbro), vermischt mit Lehm und Quarz. Der Reifezyklus ist hier immer etwas länger, die Trauben werden folglich etwas später eingebracht als in den anderen Zonen. Auch hier ist ein Ausbau von mindestens 24 Monaten auf der Feinhefe Vorschrift. Es resultieren Weine, die Komplexität mit Finesse und Mineralität verbinden.

MUSCADET SÈVRE ET MAINE LE PALLET

Rebfläche: 5 Hektar
Anzahl Produzenten: 14

genossenschaftlich organisierte Winzer Die Böden aus Gneis und Gabbro sind hier besonders steinig und damit wärmespeichernd. Der Reifezyklus ist kürzer, was einen besonders fruchtigen, saftig-vollmundigen Ausdruck der fertigen Weine zur Folge hat. Mindestens 17 Monate Ausbau sind Pflicht.

