



Wein

Der Charme von Chinon

Von Peter Ruedi

Die Loire, Frankreichs längster Fluss, ist eine Reise wert. Nicht nur ihrer Schlösser und ihrer sanften Landschaft wegen und unter den Weinen nicht nur wegen der berühmten Weissen von deren (relativ) oberem Ende (Sancerre und Pouilly Fumé) – nicht nur diese Weissen machen die Loire zu einem önologischen (und önotouristischen) Hotspot, sondern auch gewisse Rote aus dieser Zone. Zum Beispiel die Cabernet Francs aus der Gegend östlich der besonders pittoresken Stadt Chinon. Sie sind bekannt für eher fein zisierte, eher ein bisschen kühl zu trinkende Rotweine, können sich aber in besonders guten Jahren zum Gewicht und zur Tiefe ihrer Cousins vom rechten Ufer von Bordeaux entwickeln, freilich, im Idealfall, ohne zu viel Fett anzusetzen und ihre Eleganz zu verlieren.

Die Cabernet Franc ist, zumal in den Cuvées aus dem italienischen Bolgheri, etwas in den Ruf einer «Weichzeichner-Traube» geraten, eine Fama, die nicht nur Saint-Emilions und

Pomérois widerlegen, sondern auch die weniger bekannten Roten von der Loire. Zum Beispiel der 2015er mit dem poetischen Namen «Les Folies du Noyer Vert» von der Domaine de l'R, ein Meisterstück des Weinmachers Frédéric Sigonneau, der nach Erfahrungen im spanischen Ribera del Duero 2007 in seine Heimat an der Loire zurückgekehrt ist und die Reben zu dieser «Verrücktheit vom Nussbaum» in einem Weinberg von gerade mal einer halben Hektare pflegt. Das lässt einen der Seltenheit angemessenen Preis vermuten. Dem ist aber nicht so. Beim Schweizer Importeur steht er für 29 Franken im Angebot, für eine Rarität von dieser Qualität schon fast, was englischsprachige Fachzeitschriften unter der Rubrik «Best Buy» führen. Im «Guide des meilleurs vins de France» heisst das «Coups de cœur», und ich gestehe gern: Auch mein Herz schlägt für diesen schönen, charaktervollen, eigenwilligen, direkten und doch ziemlich komplexen Terroir-Wein. Er wurde ausgebaut in gebrauchten Fässern, was heisst, dass das Holz nirgends die tolle rot- und schwarzbeerige Frucht und deren elegante, unaufdringliche Süsse maskiert. Die Frische verdankt er dem Kalkboden und einer auch in einem üppigen Jahr gut herausgezeichneten Säure. Sigonneau betreibt biologischen Rebbau, auch wenn seine Weine nicht (oder noch nicht) zertifiziert sind. Wie gesagt: Eher kühler trinken als zu sommerlichen (oder winterlich hochgeschraubten) Zimmertemperaturen. Die Schlankheit und Eleganz eines Weins können wir durch die Trinktemperatur auch willentlich unterstützen oder eben sabotieren.

Domaine de l'R: Les Folies du Noyer Vert Chinon AOP
Loire, 12,5% REB Wein, Zürich, Fr. 29.-,
www.rebwein.ch