

Weinreise Rhonetal

Weinreise des 1. Club der Sommellerie Österreich ins Rhonetal
vom 18. bis 22. Oktober 2015



Kapitel 1

Abfahrt 5.30 Uhr???? Das ist ja vor'm Aufstehen!

In Lech rührte sich nichts, absolut gar nichts. Das lag nicht nur daran, das es Zwischensaison war, sondern auch an der Uhrzeit. Um 5.30 Uhr verließ ich meine Wohnung und lief mit meinem Koffer im Schlepptau zum Aufsammlpunkt. Pünktlichst fuhr der Kronebus vor, vollbepackt mit oberlecher Weinfanatikern. Claudia Fath, Christian Lucian, Hermann Lankmayer und der diesjährige GreenCard Gewinner Mark Kiss wünschten ein fröhliches „Guten Morgen Frau Greifenstein!“, der Herr Präsident verstaute meinen Koffer und dann brausten wir durch die finstere Nacht nach Zürs, um unseren Finanzminister Gebi Walch abzuholen. In Stuben luden wir noch Markus Kegele zu und dann fuhren wir zu unserem Tourbus nach Klösterle.

Dort empfingen uns Hans Telser, Karl Heinz Pale und Günther Meindl. Sie warteten schon sehnsüchtig auf uns, das die Reise endlich los gehen kann!

Unser Chauffeur Jochen war noch gar nicht ganz fertig, denn das Wichtigste fehlte noch: das angeschlossene Bierfass!

Um 6.03 Uhr setzte sich unser Tross endlich in Bewegung. Auf geht's nach Frankreich! Jeder schlief noch eine Runde, bis wir von der plötzlichen Abfahrt von der Autobahn um 8.50 Uhr geweckt wurden. Vor uns fuhr ein Polizeibus mit den Worten „Bitte folgen“. Auf einem Platz, wo sich noch ein anderer Bus befand, wurden die Papiere des Busses geprüft, Tachoscheibe, Führerschein usw. Da Jochen alles vorbildlich beisammen hatte, konnten wir nach 10 Minuten weiter fahren. Diese ungewollte Pause brachte aber den Zeitplan etwas durcheinander. Wir mussten die Fahrerpause ein paar Kilometer früher an einem Autobahnparkplatz machen. Um 10.35 Uhr machten wir noch an dem geplanten Rastplatz kurz einen Break. Einige von uns forderten die Gaumen kulinarisch nochmal heraus und gönnten sich einen Burger in dem ansässigen Schnellrestaurant. Die anderen holten im Supermarkt eine Jause für die Fahrt. Nachdem diese in unserem Gefährt verspeist wurde, packten die üblichen Verdächtigen ihre Zigarren aus und weihten im hinteren Teil des Busses unser Oval Office wieder ein. So verging die Zeit schnell und nach einigen Liter Bier erreichten wir um 16.30 Uhr unsere Unterkunft. Im Mercure Hotel in dem Städtchen Orange wurden wir herzlich empfangen. Am Empfang stießen auch die letzten Mitreisenden zu uns. Hans Melcher mit seiner Frau und unser Altpräsident Franz Pfefferkorn mit seiner Frau Gucky freuten sich über das Wiedersehen.

Claudia und ich bezogen unser Damengemach und gingen wie von Franz gewünscht wieder in die Lobby, wo er im 3 Flaschen Weißwein auf uns wartete. Wir stießen mit

2014 Chateauneuf du Pape, Weingut St. Clos Pierre

auf die spannende Reise an, die nach einem kurzen Frischmachen um 17.40 Uhr mit der Abfahrt des Busses begann. Nach einer kleinen Irrfahrt durch Orange erreichten wir um 18.35 Uhr bei strömenden Regen das Chateau La Nerthe. Dort wurden wir von Laure Rosati herzlich empfangen. Sie stellte das 90 ha große Weingut vor und zeigte uns die Kellerei. Wir sahen riesige Edelstahl tanks, die im neuen Keller seit 1997 in Betrieb sind. La Nerthe, welches bis ins Jahre 1593 unter dem Namen Beauvenier bekannt war, produziert ca. 300 000 Flaschen im Jahr. Im Keller lagern viele Flaschen, auch für verschiedene



Restaurants zurückgelegte Reserven. Durch den Fasskeller hindurch, kamen wir im Verkostungsraum an und durften uns den Produkten des seit 1987 tätigen Kellermeister hingeben.

2011 Chateauneuf du Pape blanc

2014 Chateauneuf du Pape blanc

2014 Tavel Hrieuré

2013 Le Cassagne de La Nerthe

2011 Chateauneuf du Pape

2005 Chateauneuf du Pape

2012 Cadette

Im Anschluss wurden wir von Laure in das Restaurant gefahren. In 4-er Gruppen chauffierte sie uns mit ihrem Privatwagen. Die Wartezeit verbrachten wir im überdachten Kellereieingang, um nicht nass zu werden. Unser Tisch zum Dinner war im Restaurant Fine Roche reserviert. Von außen sah es aus wie ein Schloss.

Der Raum hatte kirchenähnliche Fenster, wirkte aber recht kühl und wir waren allein in diesem großen Speisezimmer. Was mir erst beim zweiten mal hingucken auffiel, waren die Eimer am Fußboden, die das tropfende Wasser von der Decke auffingen.

Die Weine:

2007 Chateauneuf du Pape blanc Clos de Beauvenir

2004 Chateauneuf du Pape rouge

1995 Cadette (Magnum)

Digestif:

1995 Marc, La Fin de La Nerthe

Das Menü:

Hummer im Teigmantel mit Pinenkern-Paprika Vinigrette

Gambaravioli auf Lauchgemüse, Beurre blanc und Salat

Entenbrust, mit Leber gefüllt, auf Spinat-Karottengemüse

Vanilleparfait auf Biskuit mit Cassis

Schokoladenvariation: Mousse und Zigarre mit Orangenfilets

Ich freute mich schon lange wieder auf die französische Küche, aber bei diesem Dinner wurde meine Vorfreude nicht erfüllt. Die Vorspeise war kühl-schränkalt und der Teig war unbehandelt. Also etwas lappig. Der Ravioligang war zu kalt und die Gambas in den Ravioli nicht ganz durch und die Entenbrust war mit Sehnen durchzogen. Die Desserts waren aber gut.

Nach dem Essen fuhren wir mit dem Taxi gegen 23.30 Uhr zurück ins Hotel. Da der Tag sehr lang war, lief ich zielstrebig an der Bar vorbei und ging gleich ins Bett.

Kapitel 2

Bergsteigen, Dampfplauderer und was es sonst nicht Alles im Rhonetal gibt

Nach einem reichlichen Frühstück setzte sich unser Tross um 9.15 Uhr in Richtung Gigondas in Bewegung. Begleitet wurden wir von Sebastian Waibel und Erich Wagner von Wagner's



WeinShop. Um 10.00 Uhr erreichten wir das Weingut St. Cosme, wo wir von Joëlle Marty Javelle begrüßt wurden, die Winemakerin. Sie stellte das von Louis Barruol geführte Familienweingut vor. Es liegt im südlichen Rhonetal und hat eine Größe von ca. 15 ha. Ihre Rebgrärten befinden sich nicht nur im südlichen Teil, sondern auch im nördlichen Teil des Rhonegebietes. Sie startete die Besichtigung mit einer kleinen Bergtour zu einer Kapelle in den Weinbergen. Das Wetter zeigte sich von seiner schönsten Seite. Strahlend blauer Himmel, wenig Wind (was sich noch ändern wird) und es war trocken. Sie erklärte uns die Reberziehungsform, die Stockkultur, welche man in Österreich fast gar nicht sieht. Wir versammelten uns dann an der Kapelle für ein Gruppenfoto, bevor es in den

Weinkeller ging. Wir wurden an den Edelstahl tanks vorbeigeführt, sahen Zisternen, die heute noch zur Weinproduktion benutzt werden und kamen im Fasskeller an. Dort wartete eine ausführliche Verkostung von folgenden Weinen auf uns.:

Little James blanc, 2014

Cotes du Rhone blanc, 2014

Little James rouge, s.A.

Cotes du Rhone rouge, 2014

Cotes du Rhone, Les deux Albinos, 2013

St. Joseph, 2013

Cotes Rotie, 2013

Crozes Hermitage, 2014

Gigondas, 2013

Gigondas Valbelle, 2013

Gigondas Le Claux, 2013

Gigondas Hominis fides, 2013

Gigondas Le Poste, 2013

Gigondas Le Claux, 2006

Condrieu, 2013

Chateauneuf du Pape, 2011



Wir durften noch eine Fassprobe des aktuellen Jahrgangs kosten und dann führte uns Madame Javelle wieder ans Tageslicht. Auf uns wartete ein kleiner Fußmarsch zum Lunch in dem Örtchen Gigondas. Die Zeit nutzten wir sinnvoll um eine kleine Zigarre zu rauchen. Der Tisch war für uns draußen gedeckt, unter alten knorrigen Bäumen, so konnten wir das wunderschöne Herbstwetter und das tolle Mittagessen des Restaurants „Du Verre à l’assiette“ zusammen genießen.

Die begleitenden Weine waren:

Weißwein:

Domaine de la Mavette „Vaucluse“, aus der Magnum, Jahrgang war leider nicht auf der Flasche vermerkt, wir glaubten den Jahrgang 2016 rauszuschmecken.

Rotwein:

Domaine du Pesquier, 2011, Gigondas

Das Menü:

Salat mit geräucherter Entenbrust

Lamm vom Grill mit neuen Kartoffeln und Kürbisgemüse

Leider verging die Zeit in der Sonne viel zu schnell und wir mussten um 14.00 Uhr schon aufbrechen, um unseren Terminplan einhalten zu können.

Um 15.15 Uhr erreichten wir mit unserem Tourbus das Weingut Rotem & Mounir Saouma, wo wir vom Winzer persönlich begrüßt wurden. Das Weingut sah von außen eher unscheinbar aus, aber man soll sich ja von Äußerlichkeiten nicht täuschen lassen, so erwartete uns eine echte Überraschung!

Der Winzer empfing uns mit seiner kräftigen Stimme und erläuterte uns sein Weingut. Eigentlich baut er Wein im Burgund an, aber er hat (seiner Meinung nach) noch zuviel Freizeit, deshalb hat er und seine Frau sich im Jahre 2009 einige Hektar Land im Rhonetal gekauft. Er besitzt jetzt 9 ha Rebfläche für Cote du Rhone Village und 9 ha Rebfläche für Ch9dP. Nebenbei hat Mounir Saouma noch 1 ha Oliven. Wenn ich ihn beschreiben müsste, würde ich ihn wie einen Marktschreier auf dem Fischmarkt in Hamburg erklären. Er war nicht groß, aber füllig. Das brachte ihm einen großen Resonanzkörper für seine Stimme, mit der er uns seine Weine, seine Philosophie und seinen Lebensweg schilderte. Bei soviel Selbstüberzeugung, waren wir schon auf die Weine gespannt, ob er hält, was er verspricht. Wir gingen die kleine Treppe im Weingut hinunter und zwischen den Weinfässern erwarteten uns die guten Tropfen.

Inopia blanc 2013

Inopia rouge 2013

Omnia 2013

Omnia 2012

Ariosa 2011

Ignominia 2010

Amphore 2014

Ch9dP blanc 2014 Fassprobe

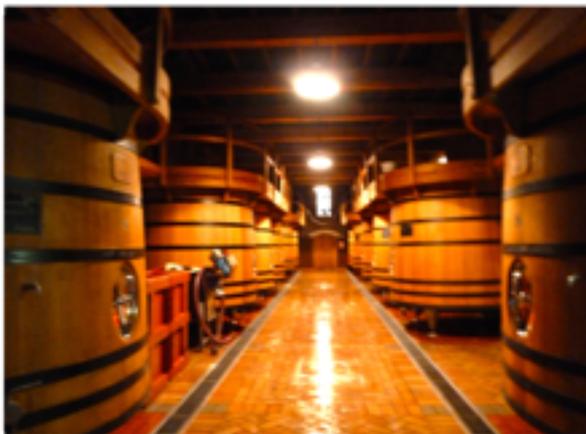
Ch9dP blanc 2015 Fassprobe

Ch9dP blanc 2009

Um 16.55 Uhr hieß es leider Abschied nehmen, von einem zurecht von sich überzeugten Winzer, der von einigen nur noch der „Dampfplauderer“ genannt wurde. Die Weine waren wirklich super, etwas Anderes von der Stilistik, aber es ist halt ein etwas anderes Weingut im Rhonetal.

Im Bus gab es reichlich Gesprächsstoff über das Erlebte und so verging die Fahrzeit zu unserem nächsten Weingut wie im Flug. Um 17.20 Uhr erreichten wir das traditionelle Weingut Chateau

Beaucastel.



Vor dem Weingut wurden wir herzlich Willkommen. Wir hielten uns nicht lange vor dem Weingut auf, denn der berühmte Mistral setzte langsam ein. Ein kalter Wind, der von Norden durch das Tal weht. Das 100 ha große Weingut, welches im Besitz der Familie Perrin ist, produziert ca. 200 000 Flaschen pro Jahr, von denen ca. 10 % am Weingut bleiben, als eiserne Reserve. Die Lese dauert 1 Monat, bis alles zum optimalen Zeitpunkt geerntet ist. Vorbei ging es an der Traubenanlieferung, großen Holzgärständen, Barriquefässern in das große Flaschenlager. Er erklärte uns auch eine Methode, wie auf dem Weingut auf 3 - 5 g Schwefel verzichtet werden kann im Wein. Sie erhitzen die Trauben kurz auf 70°C, dadurch

wird der Wein stabiler. Und schließlich und endlich bekamen wir Weinfanatiker endlich wieder einen Tropfen Wein.

Ch9dP blanc 2014

Roussanne 2014

Beaucastel blanc 2009

Beaucastel rouge 2013

Beaucastel rouge 2011

Beaucastel rouge 2008

Beaucastel rouge 2001

Dann kamen wir zum letzten Programmpunkt des Tages. Das Dinner im Restaurant L'Oustalet, welches wir um 19.30 Uhr erreichten. Es lag genau gegenüber von dem Restaurant, wo wir zu Mittag gegessen haben. Es war klein und unscheinbar und öffnete nur für solch kleine Events. Es wurde ein Essen der superlative, denn der Koch Laurent Deconinck richtet sich nach den Weinen, welche kredenzt werden. Unglaublich, wie man die Geschmacksnuancen des Weines im Essen wiedergefunden hat.



*Chateau Miraval 2013, Rosé aus der Provence
Amouse Bouche*

*Chateau de Beaucastel blanc 2013, Ch9dP
Hummer und Vanille mit Zitronenzesten*

*Famille Perrin „La Gille“ 2013 & Famille Perrin „Clos des Tournelles“ 2012, Gigondas
Kalb und Steinpilze*

*Chateau de Beaucastel rouge 2008, Ch9dP
Gebratene Ente mit Lorbeer*

*Famille Perrin „Muscat de Beaumes de Venise“ 2011
Quitte - Mandarine, unter einem Ingwerchip*

Zum Abschluss gab es noch:

Chateau de Beaucastel, Ch9dP rouge, 1995.

Da wir auf die erlaubten Fahrzeiten des Busfahrers achten mussten, hieß es viel zu früh Abschied nehmen, von den tollen Weinen des Weingutes und des guten Essens. Um 23.30 Uhr kamen wir wieder in unserem Hotel an.

Kapitel 3

„Sie trugen nicht einmal richtige Badebekleidung!!!“

Nach soviel Wein gibt es nur zwei Sachen, die mein Gaumen noch zulässt. Entweder eine Flasche Riesling vom Weingut J.J. Prüm von der Mosel oder Bier. Da es keinen Moselwein hier gab, setzten wir uns an die Bar auf ein, zwei, drei... Bier. Die nette Dame zapfte uns bereitwillig, aber nur bis Dienstschluss, ein Bier nach dem Anderen. Das genossen wir, mit Ausblick auf den Pool. Danach mussten wir uns gerissen, das Bier selber zapfen, da sich die Frau Nachtpotier quer stellte. Sie erwischte uns einmal und ermahnte uns, aber der Durst von uns war noch nicht gestillt. Wie steht im Münchner Hofbräuhaus: „Durst ist schlimmer als Heimweh“, so ließen wir uns nicht von ihr einschüchtern. Claudia und ich begaben uns dann ins Bett, denn am nächsten Morgen hieß es um 8.30 Uhr fertig gepackt Abfahrt. Einige Unersättliche blieben an der Bar zurück.

Am nächsten morgen beim Frühstück sorgten diese für Gelächter und Gesprächsstoff! Der Herr Präsident erzählte uns, was in der Nacht scheinbar vorgefallen ist. Für drei war der Pool so anziehend gewesen, das sie nicht mehr Widerstehen konnten und nahmen ein Bad im kühlen nass. Aber nicht so leise, wie die anderen Gäste des Hotels es gerne gehabt hätten. Das Wasser war zu dieser Jahreszeit im Pool 3 mm kalt, nach Innen! So japsten die 3 beim Reinspringen, von dem die Beschwerdegäste wach wurden. Sie schauten aus dem Fenster und mokierten sich an dem Morgen auch mit folgenden Worten an der Rezeption: „Sie trugen nicht einmal richtige Badebekleidung!“ Später kam von unseren 3 Baywatchnixen nur der Kommentar: „Wir hatten doch eh unsere Clubkrawatte um die Lenden!“ Manchmal ärgert es mich etwas, vernünftig zu sein, und früh ins Bett zu gehen.

Kapitel 4

Tolles Casse Crout und ein unaufgeräumter Weinkeller

Um 8.30 Uhr saßen wir wieder perfekt adjustiert im Bus und fuhren vom Hotel weiter zum ersten Termin des Tages. Gegen 9.20 Uhr kamen wir, völlig durchgefroren an der Domain Pegau an. Der Mistral zeigte sich jetzt von seiner besten Seite. Der Wind ist für die Weinbauern hier wirklich ein Segen, denn er hilft nach Regenschauern, die Weinreben schnell zu trocknen und schützt vor Pilzinfektionen. Aber für mich, die noch in Gedanken im warmen Bett liegt, war es einfach zu kalt. Der Wind ging durch jede Ritze im Mantel, bis auf die Knochen. Florian Haidegger Wolf stieß bei dem Weingut zu uns, da es im Programm der WeinArt zu finden ist.

Im warmen Verkostungsraum wurde uns die Domaine Pegau von Didier Louvet erklärt. Es werden ca. 250 000 Flaschen pro Jahr produziert, von denen ca. 95% für den Export bestimmt sind. Die Weine mit dem Namen „Reserve“ werden 2 Jahre in einem Foudre ausgebaut. Wir wurden durch das Weingut geführt, wo uns die Weingutmitarbeiter gleich zum Arbeiten verdonnern wollten: „Wir haben kein Problem mit Immigranten!“ rief ein älterer Herr von dem Cuve mit einem dicken Grinsen runter.



Wir lernten viel über die verschiedenen Weine des Weingutes. Von der Cuvée Laurence gibt es ca. 8000 Flaschen und wird 4 Jahre ausgebaut, die Cuvée Da Capo kommt von einem Plot in der Riede „La Craux“, davon gibt es nicht mehr als ein Foudre und es gibt diese Cuvée nicht jedes Jahr. Das letzte mal wurde der Wein 2010 gemacht, 1998, 2003 und 2007 gab es diesen Tropfen auch. Dann kamen wir wieder im Verkostungsraum an und „mussten“ wieder selber arbeiten. Es wurde auch Zeit, denn die Luft im Rhonetal ist sehr trocken.

Cuvée Lône, CdR blanc, 2014
Chateau Pegau

Cuvée Reservée, Ch9dP blanc, 2014
Domaine du Pegau

Cuvée Maclura, CdR, 2012
Chateau Pegau

Cuvée Setier, CdR Villages, 2012
Chateau Pegau

Plan Pegau, blend aus 2011 - 2012 - 2013
Chateau Pegau

Cuvée Reservée, Ch9dP, 2012
Domaine du Pegau

Cuvée Laurence, Ch9dP, 2011
Domaine du Pegau

Cuvée Da Capo, Ch9dP, 2015, Fassprobe
Domaine du Pegau

Cuvée Laurence, Ch9dP, 2013, Fassprobe
Domaine du Pegau

Cuvée Reservée, Ch9dP, 2010
Domaine du Pegau

Cuvée Reservée, Ch9dP, 2006, Magnum
Domaine du Pegau

Cuvee Laurence, Ch9dP, 2004
Domaine du Pegau

Mit dieser tollen Verkostung waren unsere Gaumen wieder eingetrunk und uns dürstete es nach dem nächsten Weingut. Um 11.00 Uhr fuhren wir zum nächsten Termin weiter. Einige nutzten die Zeit für ein Nickerchen und wir kamen entspannt um 12. 50 Uhr beim Weingut Yann Chave an. Wir wurden von dem eher ruhigen Winzer begrüßt. Er zeigte uns das kleine Anwesen. Sie waren gerade mit dem Füllen der Holzfässer beschäftigt. Das ist eine Aufgabe, bei der es sehr auf das Gehör ankommt, denn man sieht ja nicht, wann das Fass voll ist. Vor den Edelstahl tanks ging es dann für uns auch gleich zur Sache. Wir durfte die guten Tropfen verkosten.

Crozes Hermitage blanc, 2014

Crozes Hermitage rouge, 2014

Crozes Hermitage „La Rouvre“, 2013

Hermitage, 2013

Crozes Hermitage, 2015, Fassprobe

Hermitage, 2010

Crozes Hermitage „La Rouvre“, 2011, Magnum



Nach der harten getanen Arbeit gab es im Weingut ein Casse-Croûte. Mit frischem Baguette, verschiedenem Käse und Wurstspezialitäten aus der Region. Es war genau das Richtige für diesen Moment, einfach Perfekt. Die Weine schmeckten hervorragend dazu und so ging die Zeit mal wieder viel zu schnell vorbei und wir mussten schon wieder weiter.

Um 14.50 Uhr kamen wir bei Vincent Paris an. Der Winzer war leider nicht persönlich anwesend, aber das Weingut wurde von Wagner's WeinShop präsentiert. Das kleine Anwesen umfasst 2,5 ha Rebfläche. Der Chai war nicht wirklich aufgeräumt und so konzentrierten wir uns nur auf den Wein und schauten uns nicht wirklich um.

Granit, Vin France, blanc, 2014

Saint Joseph, 2014

Granit 30, Cornas, 2013

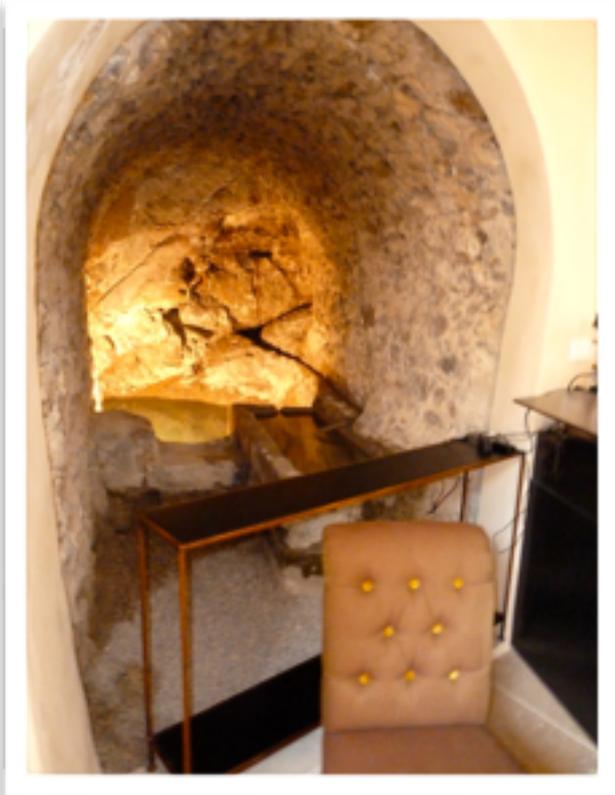
Granit 60, Cornas, 2013

La Geynal, Cornas, 2013

La Geynal, Cornas, 2009

Wir gingen nach dem Kurzbesuch zurück zum Bus, wo wir unseren Fahrer recht überraschten. Der hatte sich gerade für ein Nickerchen zurückgelehnt und dann standen wir schon wieder vor der Tür und wollten dürstelnd weiter. Joachim rückte sich wieder zurecht und startete den Motor. Um 15.45 Uhr kamen wir an unserem Hôtel de la Villéon in Tournon sur Rhône an. Es war schon sehr speziell. Von außen erkannte man es gar nicht, das es ein Hotel ist. Wir traten ein und kamen uns

wie die neuen Burgherren und -herrinnen vor. Uns empfing der Chef und teilte die Schlüssel aus. Das Gebäude bestand komplett aus Sandstein, war kühl und toll! Claudia und ich teilten uns das Zimmer. Es war schön und antik eingerichtet, knarrender Holzboden, soviel Charmes.



Unglaublich, wir waren die 2 Burgfräuleins und gingen erst mal auf Entdeckungstour. Als erstes fanden wir: Die Bar, what else?? Wir genossen ein Pfiff und schauten weiter nach unten. Dort gab es einen Verkostungsraum, der in den alten Stall gebaut war.

Um 16.45 Uhr trafen wir uns am Bus und wir fuhren zum letzten Programmpunkt des Tages. Domaines Paul Jaboulet Aîné. Um 17.20 Uhr stieg Bertrand Michat von der Domaine in unseren Bus und wir fuhren aus der Stadt raus. Er erzählte uns viel über das große Anwesen. Im Weingarten zeigte er uns die Steine, die als Drainage fungieren und durch das alte Flussbett dort liegen. Domaine de Thalabert, der Teil des Weingutes, wo wir uns befanden, umfasst 40 ha und ist nach dem 2. Weltkrieg nur mit Syrah bepflanzt worden. Er erwähnte auch das in Gigondas zu 100 % Rotwein produziert und das Gebiet Chateauneuf du Pape (Ch9dP) zu 97 %. Nach der Weingartenbegehung fuhren wir mit dem Bus zurück zum Restaurant von der Domaine Jaboulet. Es erwartete uns eine sehr interessante Verkostung.

Viognier 2014

Mule blanche, 2013

Parallèle °45, CdR rouge, 2013

Crozes Hermitage, Les Jalets, 2013

Crozes Hermitage, Domaine de Thalabert, 2011

Hermitage, La Petite Chapelle, 2011

Hermitage, La Chapelle, 2011

Nach dem ersten Vorgeschmack freuten wir uns schon auf das Dinner. Zum Aperitif gingen wir wieder ein Stock tiefer in den Gasträum. Wir tranken dort 2 Flaschen Champagner:

Billecart Salmon Brut Rosé

Eine davon war eine Spende von Florian Haidegger Wolf und die Andere von Günther Meindl. So ging es wirklich fröhlich weiter. Eine halbe Stunde später wurden wir wieder zu Tisch gebeten. Es wurde folgendes Menü mit Weinbegleitung kredenzt:

Mouse von der roten Rübe mit Ziegenkäse und Pistazienöl

Steinpilzcremesuppe

Hermitage blanc, Chevalier de Stereberg, 2011

gefülltes Perlhuhn mit Pilzen auf Linsen

Crozes Hermitage, Domaine de Thalabert, 2010

Ch9dP, 2010

3-erlei vom Käse

Hermitage, La Chapelle, 1995



Unsere Gaumen wurden einmal mehr vom Feinsten verwöhnt. Um ca. 23 Uhr gingen wir zurück zum Hotel, welches 20 Gehminuten entfernt war. Das Städtchen Tournon ist eine Schönheit bei Nacht. Die schmalen, schlecht beleuchteten Gassen hatten diesen typischen französischen Flair. Die Straßenbeleuchtung spiegelte sich im Fluss wieder, es war glatt etwas romantisch...

Im Hotel gab es noch eine kleine Überraschung. Wir saßen in der Hotelbar und Franz Pfefferkorn hatte die glorreiche Idee uns eine Flasche Wein zu spendieren. Es gab eine Flasche Hermitage, La Petite Chapelle aus dem Jahre 2009 von der Domaine Jaboulet. Möge ihm dieser Gedanke noch recht häufig kommen!!!

Zu späterer Stunde fragte uns die nette Barkeeperin, ob wir einen Musikwunsch hätten. Wir könnten unsere Handy's mit der kleinen Musicbox verbinden. Ich glaube, diese Frage wird sie nie mehr stellen!!!

Karl Heinz sprang mit seinem tiroler Patriotismus auf und koppelte sein Handy. Es dauerte nicht lange, trelerte das Lied „Dem Land Tirol die Treue“ aus dem Lautsprecher. Das Gesicht der jungen Dame hinter der Bar war unbezahlbar, als wir dann auch noch alle mittrellerten.

Kapitel 5

Es gibt sehr viel Wein bei der Jahreshauptversammlung

Und wieder klingelt der Wecker, wieder muss man aufstehen. Claudia und ich gingen zum Frühstück, wo ein sehr entsetzter Kollege da saß: „Stellt euch vor, hier gibt es keine Eier zum Frühstück!“ Nach ein bisschen nachdenken erschien es mir logisch. Das Hotel hat ja kein Restaurant und somit keine richtige Küche. Ergo: gibt es auch keine gekochten oder gebratenen Eier. Um 9.00 Uhr fahren wir zur Domaine Graillet, wo wir eine halbe Stunde später von Maxime Graillet begrüßt wurden. Er stellte uns das 22 ha große Weingut vor, von denen 3 ha mit Weißwein bepflanzt sind. 17 ha Rebfläche sind in Crozes Hermitage und 2 ha in St. Joseph. Wir wurden in den Fasskeller der 1985 gegründeten Domaine geführt, wo eine Verkostung auf uns wartete.

Crozes Hermitage 2014, Fassprobe

St. Joseph 2014, Fassprobe

Crozes Hermitage 2013

Crozes Hermitage „Lagraude“ 2013

Crozes Hermitage „Lagraude“ 2009

Crozes Hermitage „Lagraude“ 2005

Crozes Hermitage blanc 2014

Die Weine waren wirklich super, die machten Lust auf mehr. Aber wir mussten ja weiter. Um 10.30



Uhr setzte sich unser Tross wieder in Bewegung und wir kamen eine halbe Stunde später bei Delas Freres an. Wir wurden von Françoise begrüßt. Sie erklärte uns vor dem Eintreten die Firmengeschichte. Kurz kann man sagen: Die Domaine wurde 1835 gegründet und gehört seit 2007 zu Roederer, vorher war es im Besitz von Deutz. Sie produzieren ca. 2 Millionen Flaschen, was für die Region sehr viel ist. Wir sahen das Weingut, wurden durch Schluchten von gestapelten, mit Flaschen gefüllten, Pallox geführt. Die Tanks waren auch eine Dimension größer, als die wir bis jetzt gesehen haben. Im modernen Nebengebäude ging es für uns an den Holzfässern vorbei, in den Verkostungsraum. Dort wartete viel Arbeit auf uns.

Crozes Hermitage blanc „Les Launes“ 2014

Hermitage blanc, 2014, Domaine des Tournettes

Condrieu „Clos Boucher“, 2013

Crozes Hermitage blanc „Les Launes“ 2013

St. Joseph „Francois de Tournan“, 2013

St. Joseph „St. Epin“, 2013

Cornas, 2013

Hermitage, 2012, Domaine des Tournettes

Hermitage „Les Bessards“, 2013

Cote Rotie „La Landonne“, 2013

Im Anschluss an die Verkostung, gegen 13 Uhr, fuhren wir zum Mittagessen. Dies war in einem kleinen Restaurant, welches bis auf den letzten Platz besetzt war. Es hieß „Le Chaudron“ und ist etwas versteckt in der Stadt Tournon sur Rhône. Es gab neben den Weinen von Delas eine sehr gute Küche. Zum Start stellten sie uns Caillettes ein, diese kannten wir schon vom Casse Croute bei Yann Chaves. Das ist eine Art Paté aus magerem und fettem Schweinefleisch, das mit Salat, Spinat oder Mangold vermischt wird. Gegart wird es im Schweinsnetz und warm oder kalt serviert. Des Weiteren wird aufgetischt:

*Gebratener Rotbarsch mit Salat und Baguette mit Olivenpaste
St. Joseph blanc „Les Challeys“, 2014*

*Perlhuhn mit Pilzsoße, Karotten und Röstkartoffeln
Crozes Hermitage, 2012, Domaine des Grands Chemins*

*Dessertvariation: Maronentarte, Creme Brûlée, Walnusseis, Mandelkaramell
Muscat des Baumes de Venice „La Pastaurelle“ 2012*

Der kleine Verdauungsspaziergang durch das Städtchen zum Bus tat richtig gut. Um 15.00 Uhr fuhren wir unserem nächsten Ziel entgegen. Bei der Fahrt konnte ich mein (wie sagt man jetzt modern) Fresskoma ausschlafen, denn die Anreise dauerte eine Stunde. Bei dem Weingut Montez wurden wir erst einmal von den Wachhunden empfangen. Diese zeigten uns den Eingang und wir fanden uns in einem modernen Verkostungsraum wieder, mit einer atemberaubenden Aussicht. Wir fingen auch gleich mit der Degustation an. Das Weingut hat ca. 22 ha, also gab es viel zu tun.



Les Haut du Monteillet, 2014

St. Joseph blanc, 2014

Le Petit Viognier, 2014

Condrieu „Les Grandes Chaillées“, 2014

Condrieu „Chanson“, 2013

Condrieu „La Grillette“, 2011

St. Joseph rouge, 2014

St. Joseph „Cuvée du Papy“ 2013

Cote Rotie „Fortis“ 2013

Nach der Verkostung kam der Hausherr persönlich vorbei und zeigte uns das Weingut. Es war sehr interessant, denn sie waren im Chai gerade mit dem Pressen vom Wein beschäftigt. Wir durften den Vin de Presse auch kosten. Ich wusste ja, wie sowas schmeckt, somit hielt sich meine Vorfreude in Grenzen. Es ist sowas von hochkonzentriertes Tannin und die volle Würzigkeit der Syrahtraube. Das ist zuviel für meinen so arg verwöhnten Gaumen. Aber man sollte alles mal gekostet haben im Leben. Der Wein wird seperat in Fässern ausgebaut. Wenn der Wein bei der Cuveetierung zuwenig Tannin hat, dann wird dieser Wein dazugegeben. Im Fasskeller überraschte uns Stephane noch mit einer kleinen Blindverkostung. Wir sollten den jeweiligen Jahrgang des Weines erraten und waren immer überrascht, das die Weine aus dem Rhonetal alt noch besser schmecken als schon im jungen Stadium.

St. Joseph rouge, 2001

Côtes Rôtie „Les Grandes Places“, 1998

Côtes Rôtie „Les Grandes Places“, 1997



Es war mal wieder Zeit zum Aufbrechen. Wir hatten ja einen Tisch zum Abendessen reserviert. So kamen wir im Restaurant von Michel Chabran um 19. 45 Uhr an. An der Rezeption wurden wir herzlichst empfangen und wir pellten uns aus den Mänteln. Wir wurden in einen Raum geführt mit einer großen Tafel, diese war für uns reserviert. An diesem Abend hatten wir keinen Winzer, so war es mal an der Zeit, die Strafflaschen der Reise zu trinken. Der Sommelier des Hauses war ein junger Herr, Mitte zwanzig, wenn überhaupt. Man sah ihm etwas an, das er stolz war, diese Gruppe am Abend zu betreuen aber etwas Nervosität konnte man auch spüren. Diese nahmen wir ihm aber schnell, in dem wir ihm die Aperitifbestellung sagten und er nichts empfehlen musste.

Champager Billecart Salmon Brut aus der Magnumflasche

Dazu wurden drei Amouse Bouche gereicht. Es gab im ganzen gebratene Sardellen, Ziegenkäsecracker und ein Selleriemousse.

Bei den Weinen ist es mir leider nicht möglich, zu sagen, welchen wir zu welchen Gang getrunken haben, denn es gab einfach sowas von viell!!! Aus diesem Grund schreibe ich das Menü getrennt von den Weinen nieder.

Menü:

Kaltes und warmes von der Jakobsmuschel mit Seeigel

Filet von der Rotbarbe mit einem Moussline von der Esskastanie, dazu Gänseleber und ein Jus vom Himbeeressig

Tranchen vom Rinderfilet mit Hermitagesauce

Käseteller vom Wagen

Süßen um den braunen „Imbert“, Limette und Jivara Schokolade



Weine:

Hermitage, Chevalier de Sterenberg, Domaine Jaboulet, 2008, Magnum

Eine Spende von Paul Pfefferkorn

Cote Rotie, Cuvée Paradis, Martin Doubré, 2001, Magnum

Eine Spende von unserem GreenCard - Gewinner Mark Kiss

Hermitage, Yann Chaves, 2010

Eine Spende von Gebi Jochum

Cornas „St. Pierre“, Domaine Jaboulet, 2000, Magnum

*Cornas „St. Pierre“, Domaine Jaboulet, 1999, Magnum
Eine Spende von unseren BayWatch Guys für nicht artgerechte Schwimmbadbekleidung*

*Hermitage „Pavillion“, Domaine Chapoutier, 1994, Magnum
Eine Spende von, dem leider schon abgereisten, Florian Haidegger Wolf*

*Hermitage „La Chapelle“, Domaine Jaboulet, 2001, Magnum
Eine Spende von Adi Werner*

Banyuls, Altragou, 1976

Hermitage, Jean Louis Chave, 1996

Bei diesem Abendessen gab es eine Diskussion zu dem Thema „9 Schätze 9 Plätze“. Einige Clubmitglieder hatten mal wieder ihren Patriotismus entdeckt und das Diskutieren angefangen, welcher Platz denn der schönste sei, bei diesem Wettbewerb. Dadurch entstand eine Wette, wo es um Doppelmagnumflaschen geht, die dann bei der nächsten Jahreshauptversammlung 2016 getrunken werden. Die Wetten lauteten wie folgt:

Gewinnt Tirol, zahlt der Herr Präsident
Gewinnt Voralberg, zahlt unser Kubakarli, der Herr Pale
Gewinnt Kärnten nicht!!!, zahlt Gucky Pfefferkorn
Gewinnt die Steiermark nicht!!!, zahlt Hermann

Die Wetten wurden alle unterschrieben und da wir ja das Ergebnis schon kennen (es hat Vorarlberg gewonnen), halte ich hier fest:

Es zahlen Alle, nur nicht der Herr Präsident...

Nach und nach holten uns die Taxen von dem Restaurant ab. Ich glaube der Sommelier hatte schon langsam Angst, das er nicht genügend Wein im Keller hat. Manch einer ist auch 2 mal heimgefahren worden, da es eine hitzige Diskussion mit dem Taxifahrer gab. Um 1 Uhr saß auch ich im Auto gen Hotel. Eigentlich sollte ich noch mit an die Bar, aber ich zog mich zurück, denn morgen musste man ja wieder alles im Koffer verpackt haben und es ging recht früh los.

Kapitel 6 **Und nen Figeac gab es doch**



Um acht Uhr hieß es: „Abfahrt, mit Gepäck!“ Vorher gab es aber noch Frühstück, wo wir leider feststellen mussten, das Günther seine Drohung nicht wahr gemacht hat, Eier zu kaufen, um sie für's Petit Dejeuner zu braten. So kamen wir ohne Eierspeiße um 8.30 Uhr auf der Domaine Belle an. Wir mussten noch auf den Chef des Hauses, Phillipe Belle, warten. Wir waren froh, als er endlich vorfuhr, denn der Wind war sehr kalt. Im Verkostungsraum wurde das Weingut vorgestellt und wir bekamen unser zweites Frühstück in Form von Wein. Die Domaine umfasst 25 ha in 3 Appelationen: Crozes Hermitage, Hermitage und St. Joseph.

Crozes Hermitage blanc, 2014

Crozes Hermitage „Roche Blanches“, 2013

Hermitage blanc, 2012

Crozes Hermitage „Les Pierrelles“, 2013

Crozes Hermitage „Cuvée Louis Belle“, 2012

Crozes Hermitage „Roche Pierre“, 2012

Hermitage rouge, 2012

Hermitage rouge, 2009

Der Besuch gestaltete sich als recht kurz, so saßen wir um 9.35 Uhr schon wieder im Bus auf dem Weg zum nächsten Termin, den wir um 10.15 Uhr erreichten. Wir wurden von René Rostaing begrüßt, der uns sein Weingut zeigte. Er erklärte uns noch etwas zur Cote Rotie und den vielen verschiedenen Böden, die es dort gibt. Seine Gärtanks waren sehr interessant, so etwas habe ich noch nie gesehen. Diese liegen nämlich und stehen nicht wie sonst. An den Innenwänden befand sich so etwas, wie eine rundum laufende Spirale, das man die Cuve nur drehen musste, um die Schalen und Kerne nach der Vergärung heraus zu bekommen. Man kann sich die Gärständer wie einen großen Betonmischer auf einem LKW vorstellen. Im Keller angekommen, ging es auch gleich mit der Verkostung los.



Languedoc „Puche Noble“, 2012

Coté Rotie, 1999

Coté Rotie „Landonne“, 2005

Coté Rotie „Cote Blonde“, 2001

Languedoc blanc, 2013

Condrieu „La Bonnette“, 2013

Da der nächste Termin schon auf dem Plan stand mussten wir den Ort der weinischen Verführungen verlassen und brachen zu Georges Vernay auf, wo wir um 11.30 Uhr ankamen. Wir kamen in einen Verkostungsraum, wo man meinte die Zeit sei stehen geblieben, irgendwann in den 70-igern. Es war ein großer dunkler Gastraum, mit Holzvertäfelung und einer Theke. Es hatte den Charmes einer Dorfkneipe, aber nicht negativ gemeint. Die Wände waren mit Pferdezaumzeug geschmückt und alten Utensilien aus der Weinbereitung. Wir waren gespannt auf die Weine, die uns erwarteten, denn Vernay macht mit die besten Weißweine im Rhonetal. Christine Vernay, welche uns durch die Verkostung geleitete war eher Wortkarg, so ließen wir den Wein sprechen, die mich wirklich überzeugten, bis auf den hohen Preis.

Viognier „Pied des Samson“, 2014

Condrieu „Le Terrasse de l' Empire“, 2014

Condrieu „les Chaillées de Léfner“, 2013

Cote Rotie „Blodnes de Seigneur“, 2013

Cote Rotie, Maison Rouge „Coté Blonde“, 2012

Zur großen Freude, wurde auf den großen Tischen im Gastraum wieder ein Casse Croute aufgebaut. Mit frischem französischem Baguette, Käsespezialitäten und regionalen Wurstprodukten. Es ist einfach köstlich. Dazu gab es zum Trinken:

Domaine Belle, Crozes Hermitage „Le Pierrelles“, 2013

Domaine Belle, Crozes Hermitage „Les Terres blanches“, 2014



Die Brotzeiten erinnern mich immer an meine Zeit auf Figeac, wenn man am Wochenende arbeiten musste, hat der Maitre de Chai immer ein Casse Croute spendiert. Vielleicht kommt die Vorliebe für französische kalte Küche daher. Wir ließen es uns an den Tischen wirklich gut gehen, bis zum letzten Krümel. Dann brachen wir auf, um einen kleinen Stadtbummel zu unternehmen. Einige wanderten in die Weingärten, ich hingegen schloss mich der Gruppe an, die einen Kaffee trinken gehen wollten. Wir setzten uns vor ein Haus in die Herbstsonne. Der Kaffee schmeckte mal wieder französisch schrecklich. Ich habe noch nie eine Nation gesehen, die so schlechten Kaffee mit soviel Stolz trinkt.

Aber man gewöhnt sich ja an Vieles. Das Koffein konnte mich aber nicht von einem kleinen Nickerchen abhalten, bevor wir zu der Domaine Guigal gingen. Dort hatten wir um 14.30 Uhr einen Termin.

Man sah dem Weingut schon von außen an, das es nicht klein ist, denn die Gebäude waren auf beiden Straßenseiten angesiedelt. Im Empfangsraum warteten wir auf Stephan, der uns die Domaine zeigte. Er erzählte über den 1946 gegründeten Familienbesitz. Sie produzieren 6,5 Millionen Flaschen im Jahr, davon sind 14 Weinsorten Neigoise und 11 Weinsorten aus Eigenanbau. Bei der Führung sahen wir eine Abfüll- und Ettiketiermaschiene, mit der es möglich ist, mit nur 3 Mitarbeitern 9000 Flaschen pro Stunde zu produzieren. Wahnsinn, das funktioniert mit Robotern. Im Chai befanden sich viele, riesige Edelstahl tanks. Man könnte von



Massenweinhaltung bei Guigal sprechen, wie es sonst nur den Begriff Massentierhaltung gibt. Wir gingen unter der Straße durch, dort befand sich der Fasskeller. Dort gab es eine Reihe an der Anderen mit Barriques. Die Traubenanlieferung ist komplett Computergesteuert, das ist vielleicht ein riesiges Schaltpult. Wer sich da wohl auskennt? Zurück im Keller ging es an einem runden Tisch, vor großen Holzgebinden, ans Verkosten.

Crozes Hermitage blanc, 2014

St. Joseph blanc, 2014

Condrieu, 2014

Condrieu „La Doriane“, 2014

Hermitage blanc, 2011

Ch9dP, 2010

St. Joseph „Vin d' Hospice“, 2012

Cote Rotie „Brune et Blonde“ 2009

Hermitage rouge, 2009

Cote Rotie „Chateau d'Ampuie“, 2011

La Landonne, 2011

Nach der Verkostung verabschiedete sich Stephan von uns an der Tür und wir gingen wieder zum Bus. Leider nicht, um zum nächsten Termin zu fahren, denn es ging nach Hause für uns. Von Franz Pfefferkorn und Hans Melcher mussten wir uns schon jetzt verabschieden, denn sie blieben noch eine Nacht länger im Rhonetal. Es ging für sie erst einen Tag später, mit den Privatautos, zurück nach Österreich. Vor dem Bus zogen sich noch einige Herren um, zur Belustigung der Bewohner. Sie liefen ganz langsam an dem Bus vorbei, blieben fast stehen. Ich wollte für diese Peep-Show 10€, daraufhin beschleunigten sie ihren Gang wieder und waren weg. Es war gegen 16.30 Uhr als sich der Arlberg Express Bus gen Vorarlberg in Bewegung setzte. Viele dusseten eine Runde im Bus um das Erlebte zu verarbeiten. Dann erwachte nach einer Stunde der Bus wieder zum Leben, die Zigarren wurden angezündet, das Bier floss aus dem Zapfhahn und später wurden auch die Weinflaschen, die noch nicht ausgetrunken waren, geleert. Unter Anderem eine Doppelmagnum Figeac, die der Herr Präsident dabei hatte. Nach dem ganzen Syrah war ein Bordeaux eine willkommene Abwechslung. In Zürich am Flughafen verabschiedeten wir Markus Kegele und begrüßten den zweiten Busfahrer. Joachim durfte das letzte Stück mit uns im hinteren Teil des Busses reisen und meinte: „In der Zigarrenlounge sitzt es sich wirklich sehr gemütlich und lässt sich angenehm reisen!“ Zu später Stunde, es war nach Mitternacht erreichten wir Klösterle, wo wir in unsere Privatfahrzeuge umstiegen. Schon war meine sechste Weinreise mit dem Club vorüber. Das geht immer viel zu schnell und der Alltag hat einen wieder.

Besonderen Dank für diese Reise geht an Wagner's Wein Shop, die viele Termine auf den Weingütern für uns organisiert haben, genauso wie die WeinArt. Einen Dank auch an Joachim, der uns überall souverän hin gefahren hat und an den Herrn Präsident, der die Reise geplant hat. Ich wünsche euch noch eine tolle Wintersaison, mit ganz lieben Grüßen von der MS Europa II, die momentan im Indischen Ozean unterwegs ist. Ich genieße den Sommer hier unten und lasse mir die Sonne auf den Pelz scheinen.

Bis bald, eure

Katharina Greifenstein

