

Weingutsbesuch 2014

Domaine La Cabotte / Massif d'Uchaux

Gabriel d'Ardhuy war in der Nachkriegszeit ein erfolgreicher Winzer im Burgund und hatte sieben Töchter. Für eine von ihnen - Marie-Pierre - erwarb er 1981 die Domaine La Cabotte im Herzen des Massif d'Uchaux im Nordosten der Vaucluse. Das Terroir der Weinberge war vielversprechend, aber in einem heruntergekommenen Zustand. Marie-Pierre begann, die alten Terrassenweinberge zu rekonstruieren, seit 1986 unterstützt durch ihren Mann Eric Plumet. Heute verfügen die Beiden über 30 Hektar Weinberge im Massif d'Uchaux und seit neuem auch über knapp 1 Hektar im Châteauneuf-du-Pape. Das Massif d'Uchaux ist mittlerweile mit seinen flachgründigen Kalksteinböden ein Geheimtipp unter den Côtes-du-Rhône Villages und die Weine des Ehepaars Plumet sicher zu den Besten der Appellation. Seit 2002 werden sie nach biodynamischen Regeln erzeugt.

Unser Besuch bei Marie-Pierre und Eric Plumet platzt mitten in die Lese der Syrahtrauben. Die Weinlese ist dieses Jahr äußerst langwierig. Der Ertrag fällt diesmal etwas üppiger als in normalen Jahren aus, allerdings muss nach den ungewöhnlich feuchten Wochen stark ausgelesen werden. Der hohe Qualitätsanspruch der Beiden zeigt sich darin, dass sie dreifach auslesen: direkt an den Rebstöcken (eine Menge Trauben bleiben nach dem Lesen auf dem Boden liegen), auf dem Hänger und anschließend noch einmal am Keller. $\frac{1}{4}$ der Ernte wird auf diese Weise aussortiert! Nur die besten, voll ausgereiften Trauben sollen in die Kelter. Wir beobachten, wie Marie-Pierre und Eric die Trauben in die Entrappungsmaschine füllen und die entrappten Trauben über ein Förderband in den Keller transportiert werden. Im Weinberg beschäftigen sie (neben ihrer Tochter) Helfer, aber der Keller ist ausschließlich ihr Reich.

30 Hektar werden bewirtschaftet, mit durchschnittlich 35 Jahre alten Stöcken. Der Boden besteht aus Lehm mit Kalksteinen. Aus den höher gelegeneren Hangbereichen (ca. 190 Meter hoch) stammen die Trauben für die Massif d'Uchaux-Weine, die Trauben aus der tiefer gelegenen Ebene werden unter dem Namen Colline als Côtes du Rhône vermarktet. Erstaunlich ist, dass 20% der Cabotte-Weine weiß sind – normal sind in dieser Region etwa 5%.

Das Massif d'Uchaux umfasst etwa 350 Hektar, die von 15 Winzern bewirtschaftet werden. Von Ihnen arbeiten bereits 50% nach biologischen

Methoden! Das Massif ist ein im Rhône-tal exklusives Terroir, da es nie vom Meer bedeckt war. Vielmehr handelt es sich um ein ehemaliges Deltagebiet mit Ablagerungen von vulkanischer Tätigkeit im Massif Central und entstammt der Kreidezeit (80 Millionen Jahre alt). Alle anderen Cru-Böden des Rhône-tals sind deutlich jünger. Heute sind die Böden arm und enthalten viel Silizium; die Erträge sind allgemein niedrig (25 bis 30 hl/ha), was der Qualität der Trauben zugute kommt. 70% der Fläche des Massifs besteht aus Wäldern; so sind auch die Rebflächen von Cabotte komplett von Wald umstanden. Dazu werden Oliven und Lavendel angebaut.

Das Terroir des Massifs bringt im Idealfall Weine hervor, die sich weniger durch Wucht als vielmehr durch Feinheit, Finesse und Struktur auszeichnen. Dies in die Flasche zu bringen ist das Ziel von Marie-Pierre und Eric, weniger sind sie an der Typizität von Rebsorten interessiert. Diese Prägung der Weine durch das Terroir glauben sie vor allem durch die Anwendung der Biodynamik zu erreichen. Für sie bedeutet der biodynamische Weinbau Respekt vor dem Leben. Sie betrachten den Boden als lebendiges Gebilde und sind bestrebt, ihn darin zu fördern und zu unterstützen. Sie sind auf der Suche nach dem Gleichgewicht der Bereiche unterhalb (Wurzeln) und oberhalb (Blätterwerk) der Erde unter Einbeziehung kosmischer Wirkungen – das Ganze mit dem Ziel, eine optimale Qualität der Frucht zu erlangen. Dabei respektieren sie die natürlichen Rhythmen in der Natur, die sie als ein „Ein- und Ausatmen der Erde“ betrachten. Im Frühling sind sie bestrebt, das mikrobiologische Leben zu fördern, von April bis Oktober wird dagegen das Pflanzenwachstum gefördert. Juni/Juli bildet sich zunächst die Frucht heraus, Juli bis September die Samen. In diesen entscheidenden Phasen gilt das Augenmerk vor allem der Gesundheit und der natürlichen Widerstandskraft der Rebe, wobei die Beobachtung und das ‚Tuen der richtigen Dinge‘ entscheidend ist. Als Quintessenz bezeichnet Eric das ‚Streben nach Schönheit‘, wobei er den Kosmos als vollkommene Schönheit bezeichnet.

Marie-Pierre erläutert uns im Keller die Vorgehensweise nach der Anlieferung der Trauben. Nach dem Entrappen beginnt der Most (in ganzen Trauben oder angequetscht) spontan mit den natürlichen Hefen zu vergären. Dabei wird der Tresterhut entweder regelmäßig heruntergestoßen oder der gärende Most über den Tresterhut gepumpt, sodass er optimal vergären kann. Zwischendurch wird er mehrmals durch Abziehen geklärt. Eric demonstriert vor unseren Augen, wie er bei den höheren Qualitäten (die später den ‚Gabriel‘ ergeben) persönlich in den Gärtank steigt, um den Tresterhut durch seine Füße schonend

mit dem gärenden Most zu vermischen. Der Most für den Gabriel erfährt eine weitere Sonderbehandlung: 1/3 erlebt seine 2.Gärung auf den Rappen im Barrique und wird danach wieder mit dem übrigen Wein verschnitten. Dadurch wird der Gabriel spürbar dichter und würziger. Auch die Reifung des Weins erfolgt beim Gabriel zu 1/3 im Barrique und 2/3 im Stahl, um danach wieder verbunden zu werden. Dieser Aufwand macht sich bezahlt: der Gabriel 2012 wurde im Decanter als einer der besten Massif d'Uchaux- Weine ausgezeichnet!

Seit einiger Zeit sind Marie-Pierre und Eric im Besitz von einem halben Hektar im Châteauneuf-du-Pape mit 75 Jahre alten Rebstöcken, der ausschließlich mit dem Pferd bearbeitet wird. Weitere 20 Ar mit noch älteren Rebstöcken konnten sie nun dazukaufen – eine bedeutende Investition, kostet der Hektar im Châteauneuf doch stattliche 400.000 Euro! (Im Massif d'Uchaux kostet der Hektar 1/10 des Betrages.)