

LE PINOT NOIR

Wein aus Burgund & mehr

Le Pinot Noir, Weinimport H. Kratz, Bonner Str. 18, 53501 Grafenschaft-Gelsdorf

Öffnungszeiten: Do/Fr 16.30-18.45 h, Sa 11.00-14.00 h u.n. Vereinb.

Tel: +49 02225/83 94 45 Mobil: 0173/ 28 36 1 37

Grafenschaft, im Januar 2006

Château Rayas, Château de Fonsalette - Hinweise zur Entschlüsselung des Weinmythos Reynaud



Rayas - ein sandiges Terroir

Historie

1880 erwirbt der taub gewordene *Albert Reynaud*, ein Rechtsanwalt aus Apt, das Gebiet des heutigen Rayas. Er mußte sich beruflich umorientieren und wandte sich der Agrikultur, deren Bestandteil der Weinbau auch auf Rayas war, zu. Welch' Laune der Weingeschichte!

Es ist *Albert Reynauds* Sohn *Louis*, der mit genialer Intuition die Neuanpflanzung von Rayas (der Name des *lieux-dit*) betreibt (zu den Details s. unten) und auch früh bereits den Wein selbst auf die Flasche abfüllt. Er ist der eigentliche Begründer des Ruhms von Rayas. Zwischen 1935 und 1938 erwirbt er

Château des Tours in *Sarrians* und 1945 *Château Fonsalette* in *Lagarde-Paréol*. Das Trio der heutigen Domänen der *Reynauds* ist komplettiert. Ab 1978 führt *Louis'* jüngerer Sohn *Jacques Rayas* und *Fonsalette*, wo er - nicht ohne Mitwirkung seiner Schwester *Francoise* und des Önologen *Francois Serre* - die Legende von Rayas begründet: „Bereits mein Vater *Louis* hat guten Wein gemacht, aber für den ganz großen Erfolg hat es dann eine ganze Zeit gebraucht.“ (*Jacques Reynaud*). *Jacques'* Bruder *Bernard* führt in der gleichen Zeit *Château des Tours*, wo er allerdings die geernteten Trauben an die örtliche Kooperative verkauft. Es ist erst *Bernards* Sohn *Emmanuel Reynaud* - er beginnt 1980 an der Seite seines Vaters zu arbeiten - , der die Erzeugung eigenen Weines mit der Errichtung einer Cuvée und eines Kellers im Jahre 1989 in den Mittelpunkt der Agrikultur auf *Château des Tours* stellt. Als *Jacques Reynaud* Anfang 1997 stirbt, tritt *Emmanuel*, der durch die gemeinsame Praxis mit seinem Onkel dessen Prinzipien verinnerlicht hat, in die Fußstapfen von *Jacques'*.



Das Terroir von Fonsalette - "Es muß nicht neidisch auf Rayas sein" (*Jacques Reynaud*)

Die Besonderheiten der Terroirs und deren komplette Enthüllung durch die Reynauds

Ca. 10 ha (Angaben der *Reynauds*) sind auf Rayas mit Reben bepflanzt, aber der weit größere Teil des Besitzes mit Wald. Voilà, dies bereits die erste Besonderheit dieses Terroirs, das eben nichts mit den breiten offenen Flächen in *Châteauneuf-du-Pape* sonst zu tun hat. Der Wald bietet Schutz, vor allem gegen die große Hitze des Sommers und wirkt regulierend auf Temperatur wie Feuchtigkeit. Die Rebflächen haben großteils eine Neigung nach Norden, was längere, gleichmäßigere Reifung ermöglicht. Wer den 'typischen' (sprich: oft anzutreffenden) alkoholseitig-gebackenen *Châteauneuf-*

Charakter in einem Rayas oder Pignan vermißt, der weiß jetzt bereits zum Gutteil, warum dies so ist. Speziell auch der Boden auf Rayas, „wo der sehr sandige und arme Boden Weine mit viel Finesse

hervorbringt“ (E. Reynaud). Der Boden hier ist mürbe, kieselhaltig, sehr fein, „wie ein Teppich“, „auf harten Böden entsteht kein großer Wein“ (Jacques Reynaud). Und auf Rayas finden sich keine hitzespeichernden *galets roulés*, die wenigen, die Louis Reynaud seinerzeit vorgefunden hat (haben soll), sind nach einer, wahrscheinlich unzutreffenden, Legende, von ihm selbst entfernt worden...

Die natürliche Einzigartigkeit dieses Terroirs allein erklärt selbstverständlich nicht den Aufstieg dieser hier erzeugten Weine zu Weinen *außerhalb der Norm*. Viel ist die Rede von den geringen Erträgen und auch wenn nicht abzustreiten ist, daß Erträge zwischen 15-20 hl/ha, manchmal weniger, von anderen Winzern eher als wirtschaftlicher Unfug angesehen werden, so ist nicht die Maßzahl des Ertrags das Entscheidende, sondern das Gespür der Reynauds für die optimale Maturität der jeweiligen Rebsorten, was eben entsprechende Ertragsbegrenzung voraussetzt. Bepflanzt ist Rayas, was die Rotweine angeht - man wandert von einer Besonderheit zur nächsten - fast ausschließlich mit *Grenache noir*. Eine Ausnahme innerhalb der Appellation *Châteauneuf-du-Pape*, die bis zu 13 Rebsorten für Rotwein erlaubt. Die Reynauds sind große Anhänger der *Grenache* („Vorausgesetzt die Erträge sind niedrig und das Alkohollevel erreicht 14°, ist es eine wunderbare Rebsorte“, so Jacques Reynaud), aber ihre Begeisterung ggü. der *Mourvèdre* hält sich sehr in Grenzen („Ich mag die *Mourvèdre* nicht, ihr fehlt es an *Finesse* und sie braucht eine nach Süden weisende Ausrichtung“, so z.B. Jacques Reynaud).

Ein anderes, immer wieder kolportiertes 'Wissen' über Rayas ist nicht nur halb wahr, sondern ganz falsch. Uralte Rebstöcke finden sich hier nicht, aber nicht weil man sie frühzeitig herausreißt (die Reynauds wären die letzten, die dies täten), sondern weil der Boden so arm ist, daß die Reben, von Ausnahmen abgesehen, mit 35/40 Jahren schlicht absterben. Die Weine von Rayas sind so der Beweis, daß man, entsprechende Vitikultur vorausgesetzt, auch von Reben mittleren Alters großen Wein erzeugen kann.



Jacques Reynaud

Weiterer Mosaikstein für die Größe der Reynaudweine ist der Umstand *später Ernte*, weil man weiß, daß die *Grenache* allein vollreif, an der Grenze zur Überreife, die Qualitäten einer *noblen Rebsorte* - aromatische Komplexität, Vornehmheit und Verbesserung mit Lagerung - erreicht. Die Böden aller Lagen der Reynauds haben natürlich nie synthetischen Dünger oder Herbizide, beides Totengräber der Qualität, gesehen.

Fast überflüssig zu erwähnen, daß die Ernte hier *manuell* erfolgt, die Auslese so strikt ist, daß andere darüber den Kopf schütteln, und die Vinifikation jede moderne önologische „Verbesserung“ ausschließt. Die *cuvaison* ist lang, die Temperaturkontrolle kommt mit simplen Mitteln

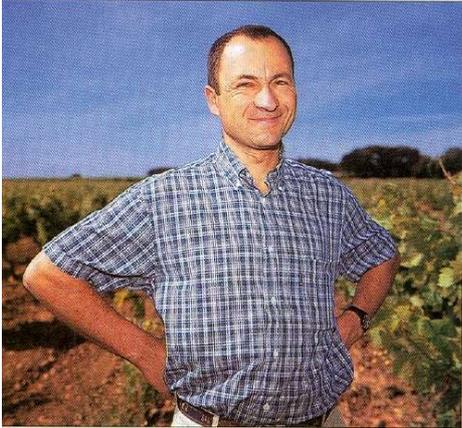
aus, allein in Sachen pneumatischer Presse, eine moderne *Willmes* kommt zum Einsatz, nutzt man konsequent moderne Möglichkeiten.

Die Reynauds sind also reale Antipoden zu jenen US-Kunstweinemachern unserer Tage, die ihren alkoholischen Saft im Zuge eines industriellen Verfahrens auf dem Reißbrett für den Fast-Food-Massengeschmack planen und entsprechend kostengünstig zusammen-setzen. Wein entsteht auf Rayas im Weinberg und dabei ist der *Presswein* hier so gut, daß man ihn nicht vom *vin de goutte* separiert - ein wenig gängiges Verfahren. Eher unüblich auch, daß auf Rayas nicht entrappt wird, die Reynauds waren also schon immer Befürworter der *vendanges entiers*, deren spektakuläre Resultate - so diese schwierige Methode denn gemeistert wird - wir in letzter Zeit häufiger bewundern konnten.

Der Ausbau der Weine findet in Holzfässern verschiedener Größe statt, deren Alter jedem modernen Winzer den Schreck in die Glieder fahren läßt („Unsere Fässer sind noch recht jung, knappe 60 Jahre werden sie haben“, so Emmanuel Reynaud). Wieder ist es der Verweis auf die Güte des natürlich erzeugten Weines selbst, der die Begründung liefert: „Warum sollte ich neues Holz kaufen? Meine Weine sind fein balanciert, und ich möchte nichts, was in dieses Gleichgewicht eingreift. Sie besitzen genügend *Persönlichkeit* so wie sie sind“ (Jacques Reynaud). Stahltanks nutzt man für eine bestimmte Periode für den *Rayas blanc*, der sich aus *Grenache blanc* (50%) und *Clairette* (50%) zusammensetzt und eine noch größere Rarität als der *Rayas rouge* aufgrund seiner noch weit geringeren Erzeugungsmenge ist.

Pignan (zu 100% aus *Grenache noir*, früher *Clos Pignan*) ist kein Zweitwein von Rayas, sondern der zweite Rotwein, der auf Rayas hergestellt wird, seine Trauben stammen wie Rayas von einem fest umrissenen *lieux-dit* (auch wenn es mal hiervon Abweichungen gibt), hier den westlich und südlich gen *Châteauneuf-*

du-Pape gerichteten Parzellen des Besitzes, während der *Rayas rouge* selbst von Parzellen stammt, die südlich und östlich in Richtung *Courthézon* in einem kleinen Tal liegen.



Emmanuel Reynaud

Die Weine von *Château de Fonsalette* werden auf *Château Rayas* vinifiziert, ihre Erzeugung folgt im Weinberg wie im Keller den gleichen Prinzipien, wie sie oben für *Rayas* aufgeführt wurden. *Louis Reynaud* hat in Sachen Rebbepflanzung - nur knapp 11 ha sind hier mit Reben bepflanzt bei einer Gesamtgröße des Besitzes von 130 ha - nach Erwerb 1945 herausgefunden, daß *Grenache noir*, *Syrah* und *Cinsault* für Rotwein, *Marsanne*, *Grenache blanc* und *Clairette* sich am besten eignen. Die Erträge bewegen sich im Durchschnitt im Bereich von 20, max. 25 hl/ha (erlaubt sind 52 hl/ha), von der Maxime vollendeter Reife geht man nicht deshalb ab, weil es sich um eine nominell kleinere Appellationsstufe - *Côtes du Rhône* - handelt.

Erzeugt werden auf *Château Fonsalette*, umgeben von einem riesigen Park und im ältesten Teil von 1750 stammend, vier verschiedene Weine: der *Château de Fonsalette rouge* (50%

Grenache noir, 35% *Cinsault*, 15% *Syrah*), der *Château de Fonsalette Syrah* (aus den nicht in *Fonsalette rouge* eingegangenen Partien der Syrahernte), der leichtere *Côtes du Rhône rouge Pialade* aus jüngeren Reben sowie der *Château de Fonsalette blanc* (80% *Grenache blanc*, 10% *Clairette*, 10% *Marsanne*).

Die Reynaudweine und ihre grundsätzlichen Charakteristika. Von der Wertschätzung des Journalismus bis zum Unverständnis gegenüber natürlich gemachten Weinen

Reynaudweine sind *vins de garde*. Das heißt nicht, wie es einem manchmal anzutreffenden Mißverständnis entspricht, man müsse sie zwangsweise 10 Jahre oder länger in einem guten Keller vergessen. Es heißt, daß sie ihren ganzen Reichtum, ihre Komplexität, ihr grandioses Gleichgewicht zwischen Kraft und Finesse erst über die Jahre völlig gewinnen. Selbst die Farbe, an dessen mittlerer Intensität in der frühen Jugend sich eilige Verkoster stoßen - die *Grenache noir* ist keine farbintensive Rebsorte, die *Reynauds* legen bei der Vinifikation auf die Erzeugung möglichst tiefer Farbe, neben neuem Holz die 'Geschmacks'parole manches modernen Verkosters, den allergeringsten Wert (es wäre kein Problem, durch Extraktion eine tiefe und dunkle Farbe zu erzeugen, aber das ist nicht der Punkt bei meisterlicher Vinifikation) - intensiviert sich und wird dunkler. Nun hat auch *Bob Parker*, wie *Emmanuel Reynaud* letztens berichtete, diesen Punkt verstanden und wird (hoffentlich) nicht länger unverständige Kritik an der *Reynaudschen* Jungfarbe äußern.

„Es gibt wenig Domänen in Frankreich und auf der ganzen Welt“, schreibt *James Turnbull* in seinem Buch 'Meisterwerke der Natur. Die Weine des Rhônetales', „die einen Wein von zugleich solcher Konzentration wie solch' sublimer Pracht hervorbringen“, und mit der Erfahrung gereifter *Rayas* sind wir die letzten, die dies abstreiten würden. Aber das unverständige Verkosten von Leuten, die 'Kultweine' suchen, aber sich die Bohne um deren Begriff kümmern, führt auch schon mal zur Enttäuschung. Man nimmt sich einen 3 Jahre alten *Rayas*, schüttet diesen direkt nach Öffnung in ein Bordeauxglas und findet gar nicht das erwartete Farb- und Wuchtmuster, welches den modernen Wow!-Kriterien eines Geschmacks, der Charakter für eine Erfindung beim Wein hält, entspricht. Ist das der 'Fehler' eines *Rayas*? Wohl kaum! - Wer einen Wein verstehen will, der sollte sich nicht nur selbst dem Wein öffnen, vorgefaßte Parameter fahren lassen und zuhören, was der Wein einem sagt, der gibt diesem auch die Gelegenheit, sich von seiner besten Seite zu zeigen. Imperativ ist also das Umfüllen in eine Karaffe bei allen jungen *Reynaudweinen*, 1-2 Tage sind keineswegs zu viel! Diese kleine Hilfsmaßnahme in der Jugend der Weine führt aber nicht zur geschmacklichen Ersetzung der vollendeten Sublimität eines gereiften *Rayas*, *Pignan* oder *Fonsalette*. Die Intensität, mit der eine grandiose aromatische Nuanciertheit dann die Sinne besetzt, ohne dabei auch nur im geringsten wuchtig zu wirken, die Frische der Frucht (wie bei großen Burgundern beeindruckt die Frische der Frucht eines gereiften *Reynaudweins*), die Nachhaltigkeit und die den Gaumen streichelnde Textur, all dies führt dazu, daß man die „Essenz eines Weines“ (*Coates*) erlebt, wenn man einen gereiften *Rayas* - ob rot oder weiß - vor sich hat.

Reynaudweine sind nicht nur klassische Lagerweine, wie man sie heute immer weniger findet, sie sind auch wunderbar in Jahren, die man als sog. off-Jahre bezeichnet. 1984 ist da ein solches Beispiel, 2002 das aktuellste. Ein *Rayas*, *Pignan* oder *Fonsalette* wird jedoch dann nicht erzeugt, wenn die Güte der Trauben nicht die Rechtfertigung für einen *Reynaudwein* ergibt (1991). Auch insofern ist Verlaß auf einen *Reynaudwein*!

Wenn der *Rayas rouge* „die Apotheose eines Grenacheweines verkörpert“ (James Turnbull), „die bewegendsten und unvergeßlichsten Weine der gesamten Rhône ergeben kann“ (Bettane/Desseauve), der *Rayas blanc* nicht die Spur sich in Schwere verliert (die zu bezwingende Klippe der Appellation *Châteauneuf-du-Pape* war für die *Reynauds* immer die Schwere der Weine) und zu den 3,4 größten Weißweinen der Rhône zählt, der *Pignan* in Sachen Ausgewogenheit, Komplexität und Finesse allein dem *Rayas* den Vortritt in der Appellation geben muß, so haben die Weine von *Château de Fonsalette* nicht das geringste mit einem normalen *Côtes du Rhône zu tun*, die *Cuvée Syrah* ist sicher das fantastischste Exemplar dieser Rebsorte an der südlichen Rhône und aufregender als viele *Hermitage* (die Stecklinge stammen übrigens von *Jean-Louis Chave*) und der 'normale' *Fonsalette rouge* spielt schlicht in einer eigenen Liga (wenn *Bob Parker* meint: „Das *Château de Fonsalette* bringt unbestreitbar die größten und eindrucksvollsten Weine der Appellation hervor“, so ist ihm dies wiederum nicht zu bestreiten).

Louis und *Jacques Reynaud* haben in *Emmanuel* einen kongenialen Nachfolger gefunden und korrekter kann man es nicht ausdrücken als *Roberto Petronio* von der *Revue du vin de France* im Oktober '05, unser eigenes Resumé seitdem wir *Rayas/Fonsalette (1987)* bzw. *des Tours (1995)* kennen, lautet ebenso : „Die Weine heute sind nicht nur ebenso grandios wie die von *Jacques*, sondern sie zeigen zweifellos eine größere Regularität als in der Vergangenheit.“ Wer sich die Parameter authentischen, großen Weins aneignen will, der muß zumindest einmal einen (gereiften) *Rayas*, *Fonsalette* oder *des Tours*-Wein erfahren haben. Diese Weine sind individuell, einzigartig. Aber Vorsicht, die Erfahrung mit ihnen kann andere Weine auf einmal recht uninteressant erscheinen lassen!