

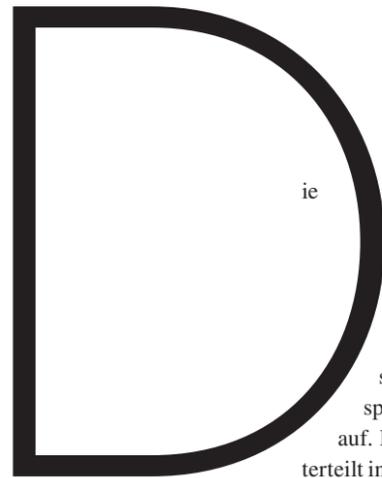
So beruhigend sanft die Loire dahingleitet, gesäumt von Schlössern und lieblicher Landschaft – so aufregend sind die Weine, die derzeit an Frankreichs längstem Fluss entstehen. Ganz besonders im Anjou, der Heimat des Chenin Blanc

TEXT CHRISTOPH RAFFELT

NEUE WEISSE RIESEN

SCHÖNHEIT AM
FLUSS: Blick auf die
Stadt Saumur mit
dem gleichnamigen
Schloss

EDITION INTERLOIRE



Die Loire gehört zu Frankreichs Tafelsilber: Über Jahrhunderte hinweg haben französische Könige die Sommerfrische an den lieblichen Ufern zwischen Tours und Angers verbracht, ihre Schlösser sind heute Besuchermagnete – aber auch der berühmte Ziegenkäse Chavignol stammt von hier, aus der Region Sancerre – und spätestens bei diesem Namen horchen Weinfans auf. Denn die Loire ist auch ein Weinparadies, unterteilt in die Appellationen Pouilly-Fumé und Sancerre, Saumur mit seinen Crémants und Anjou – die Landschaft, die nach Angers, der größten Stadt der Region benannt ist. Die Weine aus Anjou wurden bereits im 16. Jahrhundert in ganz Europa getrunken, schon damals aus der hier typischen weißen Rebsorte Chenin Blanc, aber als süße Vertreter. In den vergangenen Jahren hat sich hier ein ganz neuer Stil entwickelt – dank Winzerinnen und Winzern, die neue Wege gehen.

„Als ich hierher kam“, sagt Evelyne de Pontbriand, „meinten die Menschen, die Weine von hier wären fantastisch, aber untrinkbar.“ Pontbriand, Jahrgang 1950, residiert im Schloss Château des Vaults und gehört zu den Erneuerern der Region. Die Literaturwissenschaftlerin hatte lange in Deutschland und den USA gelebt, bevor sie 2001 auf Wunsch der Familie das Weingut Domaine du Closel in Savennières übernahm. „Seit Ende des 19. Jahrhunderts erzeugte unser Gut auch trockene Weine. Aber seltsamerweise wurden die Trauben trotzdem weiterhin so spät gelesen wie für Süßweine – inklusive Botrytis.“ Pontbriand muss lächeln, aus heutiger Sicht erscheint es ihr seltsam, dass man so lange an Weinen festgehalten hat, die mehr als 15 Prozent Alkohol enthielten. Mit ihrem Berater Clément Barault veränderte sie die Stilistik grundlegend – hin zu Weinen, die nicht nach einem Schluck satt machen, sondern Lust auf mehr, die schlanker sind und gleichzeitig Tiefe haben.

Dass am unteren Tal der Loire einige der besten Weine Frankreichs entstehen, großartige trockene Chenin Blancs, die vor Kraft, Tiefe, Eleganz und Frische strotzen und damit Chardonnays aus dem Burgund Konkurrenz machen – das ist in Deutschland immer noch wenig bekannt. Mit einer Ausnahme, und die heißt Nicolas Joly. Er führt seit Anfang der 80er-Jahre das Château de la Roche aux Moines samt der historisch bedeutenden Einzelleitung Coulée de Serrant. Joly hat in den 90er-Jahren nicht nur den Chenin Blanc des Anjou und vor allem den

FOTOS: PHILIPPE CAHAREL, CHRISTOPH RAFFELT



seines Heimatortes Savennières weltweit bekannt gemacht, er ist auch ein Pionier des biodynamischen Weinbaus. Einige seiner Erben und Nachfolger besuchen wir auf dieser Reise, sie bringen Weine auf die Flasche, die spielerischer und lebendiger sind, ohne die Kraft zu verleugnen, die Chenin Blancs aus Savennières stets in sich tragen. Es sind Weine wie die von Evelyne de Pontbriand.

Nach einer gemeinsamen Verkostung gehe ich ins „Le Chenin“ mitten in Savennières, ein Lieblingslokal der Winzer. Die Weinkarte bietet so ziemlich alles aus dem Anjou auf, aber ich bleibe hier gern noch einen Moment der Domaine du Closel treu, denn deren Les Caillardières passt hervorragend zum saftigen Kotelett vom schwarzen Bigorre-Schwein. Mit feinen Bitternoten, reifer gelber bis zitrischer Frucht, Cremigkeit und Frische bietet er dem Fleisch erfolgreich Paroli.

Während des Essens genießt man einen ungewöhnlichen Blick auf die Geologie der Region, und zwar anhand eines Gotteshauses. Denn das Bistro liegt gegenüber der Kirche Saint-Pierre et Saint-Romain. Sie ist mit 1000 Jahren die älteste der Region, und ihre Mauern wurden aus allen Gesteinsschichten errichtet, die das Anjou zu bieten hat.

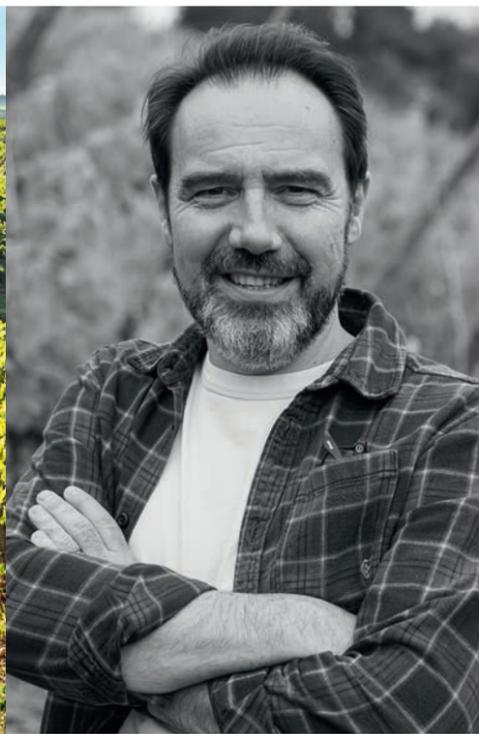
Ein Star-Winzer, der sich als Suchender sieht

Nach dem Mittagessen wartet ein weiterer Erneuerer von Savennières – Quereinsteiger, wie nicht wenige Top-Winzer im Anjou. Der ruhige und jedes Wort abwägende Thibaud Boudignon war früher einer der besten Judoka des Landes, heute erzeugt er Weltklasse-Chenin-Blancs von immenser Präzision und Ausgewogenheit. Mit inzwischen 20 Jahren Erfahrung im Weinbau schafft es der 40-Jährige, Energie und Kraft, Reinheit, Substanz und Textur auf kongeniale Weise miteinander zu verbinden. Er arbeitet biologisch, behandelt die Reben mit biodynamischen Präparaten wie Tee, hält die Erträge gering und liest zu einem Zeitpunkt, an dem sich Geschmack und die so wichtige Säurestruktur in perfekter Balance befinden. Er presst die Weine sehr langsam direkt in die Fässer, in denen sie vergären und auf der Hefe reifen.

In Frankreich sind seine Chenins in 28 der 30 Drei-Sterne-Restaurants des Landes vertreten. An der bescheidenen, scheuen Art des Winzers ändert das nichts. Boudignon sieht sich weiterhin als Suchender, der seine Reben und das Terroir seiner Lagen Clos de Frémine und Clos de la Hutte am Rande von Savennières noch besser verstehen will. Dort, in der Gemeinde La Possonnière, liegen die von Schiefer, aber auch von Sandstein gepräg-

IDYLLISCH:
Die steile Einzelleitung Le Clos du Papillon des Guts Domaine du Closel im Ort Savennières steht für Weißweine von Weltklasse

STARKER TYP:
Nach einer Karriere als Judoka ist Thibaud Boudignon (linke Seite) Winzer geworden – und was für einer!



KOMMUNIKATOR:
Ivan Massonnat sorgt als Chef der Domaine Belargus nicht nur für eine hohe Weinqualität, sondern auch für Schlagzeilen

SAKRAL: Im Restaurant der 900 Jahre alten Abtei Fontevraud (o. r.) speist man in einem ganz besonderen Ambiente. Die Zutaten liefert hier der Klostersgarten

ten Lagen auf einem Plateau und fallen nicht so steil gen Süden ab wie die meisten Lagen in Savennières – ein Vorteil in Zeiten des Klimawandels. Boudignons Erfolg liegt aber vor allem an seiner Einstellung: „Früher habe ich noch andere Weingüter beraten, dort gearbeitet und viel Zeit mit anderen Dingen verbracht. Heute konzentriere ich mich komplett auf die Weinberge und habe manchmal das Gefühl, eins mit ihnen zu sein. Wenn im Frühjahr der Spätfrost zuschlägt, spüre ich das körperlich.“ In geradezu meditativer Langsamkeit bewegt er sich in seinem Keller von Fass zu Fass. Wie Boudignon selbst, strahlen auch seine Chenins große innere Balance aus. „Viele Weine hier sind sehr kraftvoll, manchmal wirken sie wie Rotweine aus sehr niedrigen Erträgen, mit viel Gerbstoff, viel Konzentration. Ich möchte etwas Feines, Elegantes, Frisches und Pures erzeugen.“ Das gelingt auf beeindruckende Weise: Die Weine, darunter sein Spitzenprodukt, der 2020er Clos de la Hutte, wirken noch lange nach.

Die nächste Station ist das Restaurant der Abtei Fontevraud, dort kocht Thibaut Ruggeri, Träger des Bocuse d'Ôr. Das modern und geschmackvoll eingerichtete „Fontevraud Le Restaurant“ bildet einen markanten Kontrapunkt zu den Gemäuern der 900 Jahre alten Ab-

Weine, so klar wie ein Blick in die Landschaft

tei. Das imposante, 13 Hektar umfassende Klostergelände ist auch wegen seiner Gärten und eines Museums für moderne Kunst jeden Besuch wert. Außerdem gibt es ein Hotel, was sich angesichts der Weinkarte des Restaurants empfiehlt. Sie listet auf mehreren Dutzend Seiten sowohl die gesamte Loire-Region als auch diverse andere französische Weine – vor allem naturbelassene. Beim Essen dagegen muss man sich nicht entscheiden: Es gibt lediglich ein Menü mit Zutaten aus dem Klostersgarten – von Gemüse und Kräutern bis zu Geflügel und Lamm.

Am nächsten Morgen bin ich mit Liv Vincendeau in Rochefort-sur-Loire verabredet und früh dran. Ein idyllischer Platz unter einem Baum am Ufer ist leicht gefunden und Blick eindrucksvoll: Sanft mäandert die Loire hier durch die Landschaft – und beruhigt das Gemüt. Ein wunderbar romantischer Platz mit einer Picknickdecke und einem Glas kühlen Crémants. Doch das muss jetzt noch warten.

Auch Liv Vincendeau wirtschaftet biodynamisch, und ihre Energie ist mit Händen zu greifen. Die Winzerin wurde in Darmstadt geboren, studierte zunächst Chemie und entdeckte ihre Weinliebe beim Ausgehen mit Freunden. Im Elsass machte sie ein Praktikum, studierte spä-

ter in Bordeaux Weinbau und kam im Jahr 2000 ins Anjou. Dort lernte sie ihren Mann kennen und blieb. 2014 gründete sie Domäne Vincendeau (der Umlaut soll an ihre deutsche Herkunft erinnern), seither hat sie sich mit expressiven Chenin Blancs einen Namen gemacht – vor allem mit Mousseux und Crémants. Das Rüstzeug dafür hatte sie sich zu Beginn des Jahrtausends bei Langlois-Château in Saumur geholt, einer Institution, bei der ihre Schaumweine auch heute noch lagern und degorgiert werden. Vincendeau hat mit unerschütterlicher Liebe zu ihrem Handwerk aus dem Nichts ein Weingut erschaffen. Das gehört zwar immer noch zu einem guten Teil der Crédit Agricole, der Landwirtschaftsbank. „Aber was soll's?“, sagt die Winzerin. „Jeden Tag, der vergeht, gehört es mir ein wenig mehr.“ Ihre Weine, die wir inmitten ihres Weinbergs Le Raguenet probieren, sind so klar wie der Blick in diese Landschaft, so geradlinig wie die Winzerin selbst. Das beste Beispiel dafür ist ihr Crémant „Zeitlos“. Er zeichnet sich durch helle, saftige Frucht und ein salziges Finale aus, er wird getragen von intensiver Mineralität, Kraft und einer betörend druckvollen Kohlensäure und Säure. Dass sie ihren Wein biodynamisch erzeugen würde, war Vincendeau von Anfang an klar. Sie denkt ganzheitlich: Der Respekt vor der Natur ist ihr genauso wichtig wie der vor den Menschen, mit denen sie zusammenarbeitet.

Welches Füllhorn an unterschiedlichsten Winzer-Charakteren das Anjou ist, wird auch bei dem nächsten Besuch deutlich. Ivan Massonnat gilt als großer Visionär und Kommunikator unter den Weinmachern der Region. Der Mann denkt groß. Als Partner der Pariser Private-Equity-Firma PAI hat er es verstanden, einstmals bekannte, aber nicht mehr erfolgreiche Unternehmen zu verschlanken, wiederzubeleben und zu neuem Erfolg zu führen. Wer mit ihm spricht, gewinnt den Eindruck, dass er dies im Anjou für eine ganze Region vorhat. Mit Veranstaltungen wie der La Paulée d'Anjou, einem großes Fest mit heimischen Weinmachern, Gastwinzern und Händlern aus aller Welt zieht er die Region ins Rampenlicht.

Die Domäne Belargus, die Massonnat 2018 aus zwei Weingütern gegründet hat, hat das Zeug, für das gesamte Anjou ein Leuchtturm zu werden. Grundlage dafür sind einige der besten Lagen der Region, zum Beispiel der Coteau des Treilles. Als einer der steilsten Weinberge des Anjou ist er von Spiliten (vulkanisches Gestein),



LOHNENDER MUT: Die aus Darmstadt stammende Liv Vincendeau hat ihr Weingut Domäne Vincendeau aus dem Nichts heraus gegründet

LOIRE-WEINE – FÜNF PROBIERTIPPS DER VORGESTELLTEN WINZER:

Domaine Belargus
„Quarts“, Anjou blanc
pinard-de-picard.de

Thibaud Boudignon
„à François(e)“, Anjou blanc
kierdorfwein.de

Clau de Nell
Chenin Blanc, Anjou Blanc
gute-weine.de

Domaine du Closel
Les Caillardières, Savennières
alleswein.com

Domäne Vincendeau
Bulles de Liv Crémant de Loire „Zeitlos“
Extra Brut
lebendigeweine.de

FOTOS: JOSSELIN CLAIR, ESTELLE OFFROY, CHRISTOPH RAFFELT (2)



Ein Mittagsmenü zum Schwelgen – für 35 Euro!

Schiefer, Sandstein, Puddingsteinen sowie kleinen Kalksteinen geprägt. Er liegt im Herzen des Naturschutzgebiets Pont-Barré, einem Juwel der Biodiversität, das nie mit Chemie in Kontakt gekommen ist. Diese sonnigen Felshänge beherbergen eine Flora und Fauna von unvergleichlichem Reichtum, die schon im 18. Jahrhundert von den ersten Botanikern beschrieben wurden. Massonnat, der große Weine liebt, ein hervorragender Netzwerker, aber kein Weinmacher ist, hat ein Team zusammengestellt, das innerhalb kürzester Zeit für Furore sorgte. Von außerhalb kamen junge Talente wie der Winzer Adrien Moreau und der Weinbergmanager Amaury Chartier. Unterstützt werden sie von zwei Winzer-Legenden der Region: Jo Pithon, dem ehemaligen Besitzer des Coteau des Treilles, und Guy Bossard, der schon in den 80er-Jahren biodynamischen Weinbau betrieben hat.

Massonnats Vision ist es, den Chenin Blanc auf eine Ebene mit den großen Chardonnays des Burgunds zu bringen. Obwohl das Gut Belargus erst vier Jahre alt ist, lösen Weine wie der 2019er Coteau des Treilles diesen Anspruch bereits ein. Der Wein aus dem gleichnamigen Weinberg hat bei Robert Parker, dem wichtigsten Weinführer weltweit, bis zu 99 von 100 Punkten erhalten. An

MAJESTÄTISCH:
Das im 15. Jahrhundert erbaute Schloss Montsoreau thront über dem Fluss

ZUGEREIST: Sylvain Potin, Mitinhaber des Weinguts Clau de Nell, kam aus dem Burgund an die Loire

RESTAURANTTIPPS:

Fontevraud Le Restaurant

38 Rue Saint-Jean-de-l'Habit, FR-49590 Fontevraud-l'Abbaye, www.fontevraud.fr, Mi-Fr abends geöffnet, Sa und So mittags und abends geöffnet, Menü € 89 🍷🍴

Le Chenin

1 Pl. Simone Veil, FR-49170 Savennières, Tel. 0033-244 01 84 51, www.lechenin-savennieres.fr, Mo-Di, Do-Fr, Sa ab 10 Uhr bis mittags und abends geöffnet, So ab 8.30-16 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 22-28 🍷🍴

La Table de la Bergerie

Lieu dit La Bergerie, FR-49380 Champ-sur-Layon, Tel. 0033-241 78 30 62, Mi-Sa mittags, Di-Sa abends geöffnet, Menüs € 55-80 🍷🍴

der Loire hat es einen solch spektakulären Neuzugang zuvor noch nie gegeben.

Für Ivan Massonnat ist das aber erst der Anfang des Weges. Noch ist das Team dabei, das komplexe Zusammenspiel aus Geologie, Klima und Rebsorte komplett zu verstehen. Es setzt darauf, dass der Chenin Blanc besonders komplex wird, wenn er sehr lange im Holzfass auf der Hefe ruht, mit der er vergoren wurde. „Der entscheidende Faktor ist die Zeit“, sagt Massonnat, „Chenins dieser Güte geben wir zwei, drei oder vier Jahre Reife in unseren Tonneaux, bevor wir sie abfüllen, und dann bekommen wir Weine, die sich Jahrzehnte weiterentwickeln können.“ Im Coteau des Treilles mit seinen vielschichtigen Gesteinsformationen kann man erkennen, welche Energie im Chenin steckt. Man kann sich beim Trinken einer solchen Flasche locker eine Woche Zeit lassen – der Wein wird immer vielschichtiger und spannungsvoller.

Unweit von Belargus sollte man unbedingt bei David Guitton im Restaurant „La Table de la Bergerie“ einkehren. Man findet bei ihm nicht nur diverse Weine seines Freundes Ivan Massonnat auf der Karte. Für 35 Euro gibt es ein exzellent zusammengestelltes Mittagsmenü – sehr gute Küche für ein überschaubares Salär.

Auf dem Weg nach Saumur führt der Weg schließlich noch zu dem Gut Clau de Nell, das vor rund 20 Jahren von den zwei aus dem Burgund zugereisten Idealisten Nelly und Claude Pichard gegründet wurde. 2008 übernahm es die Grande Dame des burgundischen Weinbaus, die 2015 verstorbene Anne-Claude Leflaive. Missernten und mangelndes ökonomisches Geschick hatten das Gut in Schieflage gebracht, die Übernahme bedeutete deshalb nicht weniger als die Rettung dieses Kleinods.

Leflaive engagierte damals Sylvain Potin, der inzwischen auch Teilhaber ist. Als er kam, standen in den Weinbergen Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Grolleau. Die mag Potin wohl, „aber ich liebe eben auch Chenin, und der wird hier gerade in kühleren Jahren sehr pur und sehr fein. Also haben wir ab 2012 Chenin gepflanzt.“

Das Weingut bildet die Symbiose zwischen dem Burgund und der Loire, zwischen Eleganz und Bodenständigkeit, zwischen der Landschaft des Anjou Noir mit seinen Schieferböden und Saumur mit seinem weißen Tuff-Kalkstein. Hier entstehen Weine, die dicht und konzentriert, dabei aber komplett in sich ruhend und ent-



WELTBERÜHMTE WEINREGION: DAS TAL DER LOIRE

Die Loire ist mit 1012 Kilometern Frankreichs längster Fluss. Ein Drittel rechts und links des Ufers am Oberlauf, südwestlich von Paris, zählt zum berühmten Val de la Loire. Das Weingebiet zieht sich über 400 Kilometer von Sancerre im Osten bis Nantes im Westen. Schon die Römer bauten hier im „Garten Frankreichs“ Wein an. Viele berühmte Namen stammen von hier: der Crémant de la Loire, der Muscadet de Sèvres et Maine, vor allem aber Pouilly-Fumé und Sancerre, beides Synonyme für berühmte Sauvignon Blancs. Weitere Regionen sind Touraine, Vouvray, Saumur – und Anjou, wo der Chenin Blanc zu Hause ist. Zum Anjou gehört der schöne Ort Angers, und der berühmteste Weinberg des Gebiets ist der Coulée de Serrant in Savennières. Er wurde als einer der Ersten weltweit biodynamisch bewirtschaftet.

spannt sind. Spätestens hier, wo die Tradition des burgundischen Weinmachens mit der großen Rebsorte des Anjou zu einer Einheit verschmilzt, wird klar, was das Einzigartige des hiesigen Chenins ist: Es ist die volle Frucht von Birnen, Äpfeln und Quitten, die sich mit zitrischen Noten und angenehmen Bitternoten wie denen von Grapefruitschalen verbindet. Es ist das Erdige, das hier zum Saftig-Fruchtigen stößt, und es ist die tänzelnde Leichtigkeit, die die Sorte erreicht, obwohl in ihr Kraft und Opulenz stecken. Wenn man in Gedanken an diese Verschmelzung von Bodenständigkeit und Eleganz durch die von wilden Hecken gesäumten, teils unbefestigten Straßen Richtung Saumur und auf dessen imposantes Schloss zufährt – dann erscheinen diese Weine wie Abbilder der Landschaft, in der sie entstehen.

Ausklingen lassen sollte man die Reise durch das Anjou im „La Tonnelle“ in Saumur. Es ist Weinbar, Bistro und mit dem dazugehörigen Aux Saveurs de la Tonnelle auch ein Weinladen, in dem es sich lohnt zu stöbern. Dort findet man die Erzeugnisse der Vorreiter der Region, aber auch rare Flaschen junger Talente, die kaum bekannt sind. In Frankreich gehören die Weine dieses Teils der Loire längst zu den Must-haves ambitionierter Restaurants und Weinkeller. In Deutschland sind sie immer noch Hidden Champions – die aber bei Weinproben für Überraschungen und große Begeisterung sorgen. 🍷

FOTOS: STEVENS FRÉMONT/INTERLOIRE, CHRISTOPH RAFFELT

