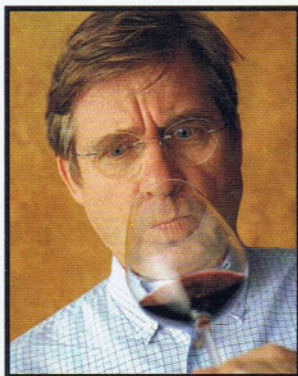


RIEWE KAUFT EIN

Ein Internet-Weinshop in Frankreich bietet seine Flaschen nur jeweils zehn Tage lang an. Wer in dieser Zeit nicht zuschlägt, geht leer aus. Die klare Botschaft dabei: Nicht vom Wein träumen, sondern ihn kaufen. Wenn ich Ihnen, liebe FEINSCHMECKER-Leser, zehn Tage Zeit gäbe, um den **2007er-Saint-Aubin „Le Blanc“** von **Pierre-Yves Colin-Morey** zu bestellen, dann wäre der Internetshop bald pleite, da bin ich sicher. Nur wenige würden zuschlagen, vielleicht täte es niemand. Und dass St-Aubin eine kleine Appellation in Burgund ist, wissen vielleicht gerade einmal einige Frankreichkenner. Aber wer, bitte schön, ist dieser Pierre-Yves?

Pierre-Yves Colin-Morey ist ein Winzer der jungen Generation. Er vinifiziert seine Weine burgundisch, also im kleinen Holzfass mit anschließendem Ausbau auf der Na-



Trouvailles aus Frankreich

auf der Suche nach Feinem von unbekanntem Winzern wurde unser Autor Jens Priewe in Burgund und an der Rhône fündig

turhefe. Dadurch sind sie langlebig und haben eine mineralische Finesse, wie sie nur wenige Weine der Welt aufweisen. Der St-Aubin „Le Blanc“ ist mit 21 Euro einer seiner preiswerteren Weine (www.weine-wuttke.de). Ein Meursault von Colin-Morey kostet das Dreifache, sein Chevalier-Montrachet das Zehnfache; um die wenigen Flaschen davon reißen sich Kenner in aller Welt. Gleichwohl ist auch der St-Aubin ein anspruchsvoller, auf ein längeres Leben angelegter Wein. Sicher, man kann ihn auch jetzt schon trinken, aber dann sollte man die Flasche zwei Tage vorher öffnen. Besser wäre es, ihn fürs Frühjahr 2012 einzuplanen – zu Spargel mit Morcheln und einer Beurre blanc wird er dann perfekt sein.

Vor Nachfrage zusammenbrechen würde der Internetshop vermutlich auch nicht mit dem nächsten Posten auf meinem Einkaufszettel, selbst wenn ich ein iPad gratis drauflegte: Es ist ein Châteauneuf-du-Pape, und dieser Wein von der Rhône erfreut sich in Deutschland dauerhafter Geringschätzung. Dabei war **2007** an der Rhône ein großes Jahr, anders als in Bordeaux. Schon der einfache Châteauneuf „Tradition“ von **Marie und François Giraud** ist glatte vier FEINSCHMECKER-Punkte wert. Er kommt von 70-jährigen Grenache- und Mourvèdre-Reben, deren Früchte in Edelstahl tanks vergoren wurden. Nur eine kleine Partie Syrah ist in Barriques gereift.

Aber was für ein Wein! Wilde Brombeeren, Pflaumen, provenzalische Kräuter und ein Hauch von Lakritz. Zehn Jahre kann dieser Rote mindestens lagern und kostet dennoch nur wenig mehr als zwei Kinokarten (€ 22,50).

Auch ein guter Kauf: der gigantische **2007er-Châteauneuf** von **Mas de Boislauzon**. Weil der Name zu lang und kompliziert ist, twittern ihn die Spatzen noch nicht vom Dach (€ 26,50, beide bei www.50secondfinish.de).

An der nördlichen Rhône, wo die Syrah-Traube vorherrscht, sind **2007** ebenfalls großartige Weine gewachsen. Côte Rôtie, Hermitage, Cornas heißen die bekanntesten Appellationen. Saint-Joseph hingegen kennen nur

wenige, und noch weniger die **Domaine du Tunnel**. Dabei hat sie **2007** einen außergewöhnlichen Wein gemacht, der nicht einfach nur ein Frucht- und Tanninextrakt ist, sondern hochelegant und mineralisch, fast wie flüssiger Granit (€ 24, www.weine-wuttke.de). Das Gesicht von Sarkozy würde ich gern sehen, wenn Frau Merkel ihm diesen Wein beim nächsten deutsch-französischen Gipfel vorsetzte. Leider trinkt er keinen Wein.

Wer keine Staatsgäste, sondern nur Freunde oder sich selbst bewirten will, braucht gar nicht so tief in die Tasche zu greifen. Zwei günstige Weine würde ich sofort online stellen: den **Côtes-du-Rhône Village Le Ponnant** vom Weingut **La Ferme du Mont** für 8,90 Euro (www.c-und-d.de) und den saftigen **Fayard** der **Domaine de Fondrèche** in den Côtes du Ventoux (€ 7,95, www.wine-live-duesseldorf.de). Beides einfache, aber als **2007er** wunderbar fruchtige Weine, von kleinen Winzern mit Leidenschaft vinifiziert, herzhaft, schnörkellos. Ob sie jemand anklicken würde? Schwer zu sagen. Kann sein, dass viele einen dünnen **2007er-Bordeaux** einem tollen, aber unbekanntem **2007er** von der Rhône vorziehen. Aber ich hoffe es nicht.

Jens Priewe lebt in München. Für den FEINSCHMECKER hat der Herausgeber mehrerer erfolgreicher Weinbücher zuletzt im Heft 5/2010 die toskanische Winzerin Elisabetta Geppetti porträtiert.

