

WEINREISE
FRANKREICH

EIN KLEINER ORT, FÜNF
GROSSE WINZER: IN CALCE
NAHE PERPIGNAN
KELTERN GÉRARD GAUBY
UND VIER SEINER
SCHÜLER ÜBERWÄLTIGEND
AUTHENTISCHE WEINE
VON WILDER SCHÖNHEIT.
IHR VERBLÜFFEND
SCHLICHTES REZEPT:
SIE BEEINFLUSSEN DEN
LAUF DER NATUR SO
WENIG WIE MÖGLICH

TEXT: CARO MAURER,
FOTOS: TIM LANGLOTZ

Gérard Gauby ist der Star
des Ortes, Grenache von
alten Reben sein Trumpf

Das Dorf

der Giganten

Ein Fremder, na und? Dino lässt sich nicht stören. Allenfalls einen skeptischen Seitenblick hat der Hofhund übrig, beschnuppern lohnt sich nicht. Wer hierherkommt, fährt meist wieder ab, bevor die Sonne untergeht. Die wird jetzt noch von den hellen Kalksteinen der Häuser reflektiert und erleuchtet den Dorfplatz, über den der Bürgermeister Paul Schramm schlendert – unterm Arm ein Baguette, ein Bild wie gemalt. Auf der Terrasse des „Le Presbytère“ sitzen ein paar Gäste, Caroline, die Wirtin des Bistros, serviert Kaffee. Wer doch ein paar Tage bleibt, lernt sie und ihren Mann Léonard näher kennen: „Le Presbytère“ ist das einzige Lokal in Calce.

Um das südfranzösische Dorf zu erreichen, muss man sich von Perpignan aus auf der engen Landstraße D18 etwa 20 Kilometer lang durch eine karge Hügellandschaft schlängeln, dann geht es auf ein gut 100 Meter hohes Felsplateau hinauf. Am Horizont ragt der Canigou mit seiner Schneehaube aus der Gipfelkette der Pyrenäen, auf der anderen Seite erstreckt sich die Ebene des Roussillon, dahinter das Mittelmeer – eine prächtige Lage. Der Ort ist klein: 95 hübsch herausgeputzte Häuser mit bunten Fensterläden, 235 Einwohner. Friedlich wachen die Reste des Château de Calce aus dem 12. Jahrhundert über die beschauliche Szenerie.

So unscheinbar das Dorf sein mag, für den Weinbau im Süden Frankreichs ist es sehr bedeutsam. Hier in Calce entstehen kompromisslose Weine mit unverkennbarem Charakter und wilder Schönheit, die ihre Herkunft ungeschminkt widerspiegeln – ein klares Bekenntnis zur Ursprünglichkeit des Roussillon.

Auf den kargen Kalk-, Schiefer- und Mergelböden der Region wachsen vor allem die Sorten Grenache (blanc, gris und noir), Syrah und Carignan. Die gekrümmten, vernarbten Rebstöcke sind schon so alt, dass keiner weiß, wann sie gepflanzt wurden. „Mein Vater hat mit 85 Jahren gesagt, er habe sie nie jung gesehen“, erzählt Gérard Gauby. Bis zu 80 Meter tief bohren sie ihre Wurzeln zwischen den Felsformationen in den Boden, um sich mit Wasser und Mineralstoffen zu versorgen. Voll Ehrfurcht betrachtet der bisweilen etwas schrofne Winzer seine Schätze, die er liebevoll hegt und pflegt. Nicht zuletzt diese Leidenschaft verleiht seinen legendären Weinen „Muntada“, „La Foun“ oder „Coume Gineste“ überwältigende Authentizität und Strahlkraft.

Calce, das ist vor allem Gérard Gauby. Er ist der Motor der Erfolgsgeschichte dieses Dorfes, das heute die Heimat von vier weiteren herausragenden Weinbauern ist. Alle sind sie wegen Gauby hierhergekommen, alle arbeiten sie nach biodynamischen Prinzipien. Der Südafrikaner Tom Lubbe war 1998 auf der Wine Fair in London so überwältigt von Gaubys Weinen, dass er bei ihm im Keller anheuerte. Heute führt er in Calce das Gut Matassa. Olivier Python schaute vorbei, um Gauby kennenzulernen – und blieb ebenfalls. Jean-Philippe Padié arbeitete eine Lese lang bei Gauby und ließ sich danach in Calce nieder. Der letzte Neuankömmling war Thomas Teibert aus Ulm. Auf dem Weltweinfestival 2005 in Bad Ragaz traf er den Südfrenzen, war von dessen Weinen fasziniert und zog nach Calce, um selbst Wein zu machen. Genügend Rebfläche stand dort zur Verfügung: In der Region geben viele Winzer auf, die Arbeit in den kargen Rebstücken ist beschwerlich.

Als Gérard Gauby 1985 das Familienweingut übernahm, stellte er auf Biodynamie um. Er wollte die 43 Hektar Weinberge von Fungiziden, Herbiziden

und chemischem Dünger entgiften, die Ideen von Rudolf Steiner überzeugten ihn. Er begann, seinen eigenen Kompost anzusetzen. Um die Monokultur des Weinbaus aufzubrechen, lässt er die wilden Pflanzen in und um die Weinberge stehen, kein Baum soll gefällt werden, gepflügt wird nur direkt unter den Rebstößen. Aus dem wilden Thymian, Rosmarin und Flachs bereitet er Tees. Die versprüht er, um Ungeziefer sexuell zu verwirren und so dessen Vermehrung zu verhindern – Verhütung auf biodynamische Art.

Die wichtigste Arbeit im Weinberg ist für Gauby der Rebschnitt. Parallel zur Faser soll er gehen, klein und sauber, bei ihm ist das Chefsache. Halbheiten mag Gauby nicht. Sein Ziel: „Perfektion.“ Und die, sagt er, „ist erst dann erreicht, wenn ich gar nichts mehr beitragen muss zur Natur“. Immerhin, so meint er, drei Viertel des Weges seien geschafft – an Selbstbewusstsein fehlt es ihm nicht.

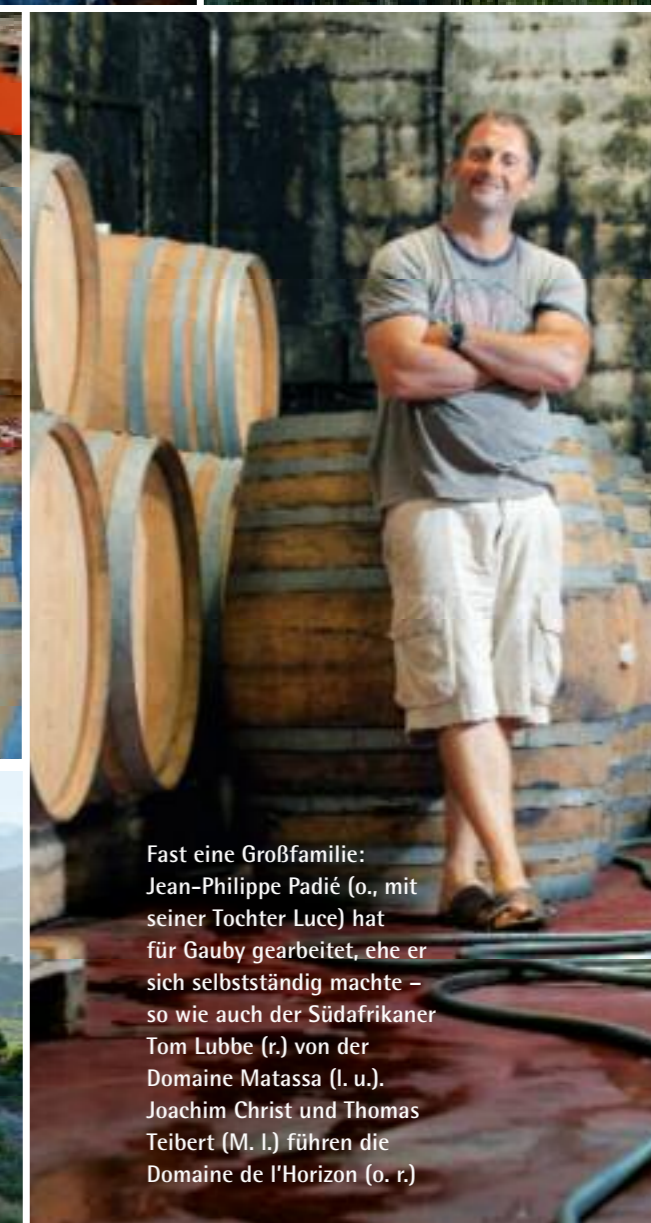
Die Kellerarbeit überlässt Gérard Gauby mittlerweile weitgehend seinem Sohn Lionel. Vergoren wird meist in Zementtanks, weil sie nicht so stark auf Temperaturschwankungen reagieren und eine gute Belüftung möglich machen. Von dort

fließt der Wein mittels Schwerkraft in den tief unter der Erde gelegenen Fasskeller. Ausgebaut werden die Weine in Holzfässern verschiedener Größen. Statt der fast überwältigenden Konzentration früherer Jahrgänge bestimmt heute eher die Finesse Gaubys Weine. Die Fassprobe des 2010er von den uralten Carignan-Reben der Einzellage La Foun

verpackt ihre unterschwellige Kraft in zarte Seidigkeit, die rote Version des 2010er „Coume Gineste“ hat eine fast salzige Mineralik, die der klaren roten Frucht einen Rahmen gibt. Es sind Weine von blendender Strahlkraft, man versteht, wieso sie und ihr Macher so magnetisch wirken.

Tom Lubbe biegt im typischen Calce-Look um die Ecke: rotweinflecktes T-Shirt über Bermudas. Geboren in Südafrika, aufgewachsen in Neuseeland, hatte Lubbe zuerst moderne irische Literatur studiert. Doch die Liebe zum Wein triumphierte über die Leidenschaft für James Joyce. Die Einbürgerung nach Calce war komplett, als Lubbe Gérard Gaubys Schwester Nathalie heiratete. Sein Keller, der etwas unterhalb des Dorfplatzes liegt, ist so bescheiden wie der von Python, von Teibert oder von Padié: ebenerdig, klein, dunkel. Hier presst Lubbe die ganzen Trauben auf einer alten Korbpresse, lässt die Flüssigkeit sich aber nicht von den Schalenresten absetzen – „Der Wein würde dadurch an Originalität einbüßen“ –, sondern verarbeitet den ganz trüben Saft: Dann ab zur Gärung, und zwar ohne wie meist üblich den entstehen-

**Gérard Gauby mag keine halben Sachen
Sein Ziel: „Perfektion.“
Und die, sagt er, „ist erst erreicht, wenn ich gar nichts mehr beitragen muss zur Natur“**



Fast eine Großfamilie: Jean-Philippe Padié (o., mit seiner Tochter Luce) hat für Gauby gearbeitet, ehe er sich selbstständig machte – so wie auch der Südafrikaner Tom Lubbe (r.) von der Domaine Matassa (l. u.). Joachim Christ und Thomas Teibert (M. l.) führen die Domaine de l'Horizon (o. r.)

den Tresterhut (die Schalen setzen sich beim Gärprozess ab) wieder aufzurühren oder anzufeuchten. Auf diese Weise holen Winzer mehr Tannine, Aromen und Farbstoffe heraus. Das aber, findet Lubbe, ergäbe zu viel Extraktion. Er bevorzugt einen zarten Wein.

Als sich 2006 auf einem Fass „Matassa blanc“ ein Hefeflor bildete, akzeptierte er das als Wink des Schicksals und füllte einen Weißwein mit Sherrynoten ab. Im 2009er bewirkt dieser Effekt eine verführerische Nussigkeit im Duft und eine fast salzige Note am Gaumen. Mit seinen Roten wie dem 2008er „Matassa“ aus Carignan oder dem 2009er „El Sarrat“ mit Syrah und Mourvèdre verfolgt Lubbe eine eher burgundische Linie, mineralische Frische geht bei ihm vor intensive Fruchtigkeit. Dass selbst die 2009er „Cuvée Romanissa“ aus 70 Prozent Grenache nahezu filigran wirkt, erklärt Lubbe mit der besonderen Rebsorte: „Das ist Grenache Catalane, die sich dem warmen Mittelmeerklima angepasst hat und in der Nachmittagshitze ihren Stoffwechsel quasi einstellt.“

Olivier Pithon stammt aus einer Winzerfamilie von der Loire. Er absolvierte seine Ausbildung in Bordeaux und wollte danach eigene Weine machen. Aber wo? Er bekam Kontakt zu Gauby, reiste im November 2000 nach Calce – und ging nie wieder weg.

Seine Basisweine „Laïs“, weiß und rot, verkörpern für ihn die Frische und Lebendigkeit der Region. Tatsächlich meint man, im 2010er die Ursprünglichkeit des rauen Terroirs zu schmecken. Ein paar Wochen später beim Mittagessen in einem Londoner Restaurant wirkt die weiße Version aus Macabeu, Grenache

blanc und gris noch nachhaltiger, Schicht für Schicht baut sich ein komplexer Wein auf. Eindrucksvoll ist auch der 2008er „Le Pilou“, der von über 100 Jahre alten Carignan-Stöcken stammt: Der Ausbau in 600-Liter-Fässern hat der dunklen Beerenfrucht Präzision verliehen, darunter mischen sich ein Hauch Assam-Tee und elegante Würze, das Tannin ist fein geschliffen. „Ich probiere die Weine“, sagt Pithon, „erlebe ihre Entwicklung und bin selbst erstaunt, was ich geschaffen habe.“

Auf Lubbe und Pithon folgte im Jahr 2003 Jean-Philippe Padié. Seine Domaine liegt heute in einer engen Gasse ein paar Stufen oberhalb des Dorfplatzes. Während unseres Gesprächs schaut Padiés kleine Tochter Luce vorbei, der Nachbar hält kurz mit dem Auto, um aus dem Fenster über die Lokalpolitik zu schwadronieren. „Das hier ist eine andere Welt“, sagt Padié. Anders als das unnahbare Burgund, wo er aufgewachsen ist. Und

der strikt wissenschaftliche Ansatz der Uni von Montpellier, wo er Landwirtschaft studiert hat, zählt hier auch nicht viel.

Philippe Padié will „Wein machen, der die Geschichte seiner Herkunft erzählt“



In seinem schmucken Gut trägt Olivier Pithon die übliche Berufskleidung: ein weißes Shirt mit Rotweinflecken



Padié arbeitete beim Weingut Mas Amiel in Maury, als er die Weine von Gauby entdeckte: „Sie sind voller Wahrheit und so nah am Terroir wie möglich.“ Er begann für Gauby zu arbeiten, machte sich dann aber selbstständig, wollte „Wein machen, der die Geschichte seiner Herkunft erzählt“. Padié folgt dabei wie Gauby, der ihm eine Art Ziehvater ist, seinen eigenen Regeln. Sein Credo lautet: „Ich respektiere den Boden und die Pflanzen.“ Die Begrünung in den Weinbergen mäht er im Juni, „dann legt sie sich wie eine schützende Decke über den Boden“. Überhaupt gebe es in Calce beste Voraussetzungen, um biodynamisch zu arbeiten: Es sei sonnig und windig, so hätten vor allem Pilze, die viel Feuchtigkeit brauchen, keine Chance.

Bei der Kellerarbeit ist bei Jean-Philippe Padié Zurückhaltung oberstes Gebot: Er lässt in Zement vergären, und wenn überhaupt Holz ins Spiel kommt, dann nur in Form von gebrauchten Fässern. Die leichte Rauchigkeit in der zarten Zitrusfrucht des 2010er „Fleur de Cailloux“ stammt daher allein vom steinigen Terroir. Ursprünglich ist auch der „Ciel Liquide“, dessen Carignan-, Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben das ganze Bodenspektrum von Calce abbilden – Schiefer, Kalk, Mergel. Der 2007er hat Aromen von Holunder, Veilchen und Marzipan sowie eine salzige Mineralität im Abschluss, der 2006er legt noch Anklänge von Milkschokolade drauf. Bei beiden erinnert das leicht raue Tannin an reifen Barolo.

Thomas Teiberts erste große Liebe kam aus Spanien. Da war er gerade mal 15 Jahre alt und ging in seiner Heimatstadt Ulm lieber zu Weinproben als in die Disco. Sein Taschengeld investierte er in alte Rioja; er schrieb seitenweise Verkostungsnotizen darüber, löste die Etiketten der Flaschen ab und klebte sie dazu. Klar, aus dem Jungen konnte nur ein Weinmacher werden. Teibert studierte Önologie in Geisenheim und war Kellermeister auf Gut Manincor in Südtirol, als er Gauby 2005 in Bad Ragaz traf. Seine Erkenntnis: „Solche Weine will ich auch machen.“

Aus der Idee ist mit der finanziellen Hilfe des Hannoveraner Weinhändlers Joachim Christ die Domaine de l'Horizon entstanden: ein angemieteter Keller ein paar Schritte vom Dorfplatz entfernt, dazu 15,5 Hektar alte Reben. „Alle Lagen haben Meersicht“, sagt Christ. So profitieren sie vom kühlenden Wind, der manchmal so kräftig pfeift, dass Teibert um jedes seiner 120 Kilo froh ist, das er ihm entgegenstemmen kann. Durch die biodynamische Bewirtschaftung haben sich die Pflanzen ihrer Umgebung wieder angepasst: „Sie erreichen heute früher ihre physiologische Reife und können früher gelesen werden.“

Einer der faszinierendsten Weine der Domaine de l'Horizon ist „Le Patriot“, eine Hommage an den Riesling – aus Muscat blanc à petits grains (Gelber Muskateller). Teibert lässt den Wein ein Jahr lang auf der Hefe liegen, sodass sich die Primärfrucht in hinreißende Aromen wie wilder Fenchel, Heu, Rosmarin und Anis verwandelt. Da die Spontanvergärung bei elf Gramm Restzucker stoppte, beträgt der Alkoholgehalt nur zwölf Volumenprozent, für einen Südfrauzosen ein Leichtgewicht. Überhaupt, an Ideen mangelt es Teibert nicht. So keltet er einen Rosé mit großer Komplexität und Mineralität. Der Star von l'Horizon ist jedoch der kapriziöse Rote aus Grenache und Carignan – er hat den Deutschen weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Und natürlich den Ort, aus dem der Wein kommt: Calce.

WEINGÜTER

Vorwahl Frankreich: 0033

Domaine Gauby

Inhaberin: Familie Gauby, **Kellermeister:** Gérard und Lionel Gauby, **Rebfläche:** 45 Hektar, **Jahresproduktion:** 100 000 Flaschen, **Bezug:** www.alleswein.com, **Besuch:** n.V.,

Weintipps: 2010 Les Calcinaires rouge, 2009 Coume Gineste blanc, 2009 Vieilles Vignes rouge, 2009 Muntada, 2009 La Roque, 2010 La Foun, 2010 Coume Gineste rouge, 2010 La Jasse **FRFR** La Muntada, FR-66600 Calce, Tel. 04 68 64 41 77, www.domainegauby.fr ☑

Domaine de l'Horizon

Inhaber: Thomas Teibert und Familie Christ, **Kellermeister:** Thomas Teibert, **Rebfläche:** 15,5 Hektar, **Jahresproduktion:** 25 000 Flaschen, **Bezug:** www.alleswein.com, **Besuch:** n.V., **Weintipps:** 2008 Le Patriot, 2009 Domaine de l'Horizon blanc, 2010 Domaine de l'Horizon Rosé, 2009 Domaine de l'Horizon rouge **FRFR** 4, Rue des Pyrenées, FR-66600 Calce, Tel. in Deutschland 0511-45 96 09 00, www.domaine-horizon.com ☑

Domaine Matassa

Inhaber und Kellermeister: Tom Lubbe, **Rebfläche:** 12,75 Hektar, **Jahresproduktion:** 30 000 Flaschen, **Bezug:** www.alleswein.com, **Besuch:** n.V.,

Weintipps: 2009 Matassa blanc, 2008 Matassa rouge, 2009 Cuvée Romanissa, 2009 El Sarrat (Mourvèdre) **FRFR** 10, Route d'Estagel, FR-66600 Calce, Tel. 06 27 82 14 89, www.matassawine.com ☑

Domaine Padié

Inhaber und Kellermeister: Jean-Philippe Padié, **Rebfläche:** 14 Hektar, **Jahresproduktion:** 25 000 Flaschen, **Bezug:** www.wein-kreis.de, **Besuch:** n.V., **Weintipps:** 2010 Ciel Liquide, 2010 Calice, 2009 Petit Taureau **FRFR** 11, Rue Pyrénées, FR-66600 Calce, Tel. 04 68 64 29 85, www.domainepadie.com ☑

Domaine Olivier Pithon

Inhaber und Kellermeister: Olivier Pithon, **Rebfläche:** 15 Hektar, **Jahresproduktion:** 50 000 Flaschen, **Bezug:** www.passion-vin.de, **Besuch:** n.V., **Weintipps:** 2010 Cuvée Laïs blanc, 2009 Cuvée Laïs rouge, 2009, 2008 Le Pilou rouge **FRFR** 19 Route d'Estagel, FR-66600 Calce, Tel. 04 68 38 50 21, www.domaineolivierpithon.com ☑

