



Im Reich der Syrah

Crozes-Hermitage gehört – zusammen mit sieben weiteren Crus – zur nördlichen Rhône. Die Weinberge der Appellation umschließen den imposant und steil aufragenden Hügelrücken Hermitage, dessen Weine in einer anderen Liga spielen. Die Winzer des Crozes-Hermitage brauchen sich aber nicht zu verstecken, denn sie beherrschen ihr Handwerk. WEIN+MARKT war vor Ort und hat sich dort umgeschaut.



Die Appellation Crozes-Hermitage, benannt nach dem kleinen Ort Crozes, entstand im Jahr 1937 rund um das Städtchen Tain. Das Gebiet wird begrenzt von der Rhône, dem Gebirgsfluss Isère und den Lagen, die zur Edel-Appellation Hermitage gehören. Jahrzehntlang dominierte in dieser Region der Obstanbau, vor allem Pfirsiche und Aprikosen wurden dort neben dem Wein erzeugt, vielfach in bäuerlichen Mischbetrieben. Doch aufgrund der starken Konkurrenz aus Spanien wurde der Obstanbau zunehmend unrentabel. Aber die Krise war und ist auch eine Chance, denn viele Bauern haben sich auf Weinbau spezialisiert, aufgelassene Obstanbauflächen konnten mit Reben bepflanzt werden. Auch heute kann die Fläche der AOC durch Umwidmung von Obstbauflächen erweitert werden – eine Dynamik, die sich in einer steigenden Zahl an Erzeugern und Vermarktern sowie einer gestiegenen Produktion positiv auf die Weinszene vor Ort auswirkt.

In der Appellation werden zu rund 92% Rotweine aus der Rebsorte Syrah erzeugt, die im Gebiet der Rhône ihren Ursprung hat und aufgrund der klimatischen Gegebenheiten qualitativ hochwertige Weine hervorbringen kann. Die Winzer sagen, dass die Syrah an der nördlichen Rhône ihren ursprünglichsten, charakteristischsten Ausdruck bekomme. Die Bodenverhältnisse der AOC sind sehr vielfältig: Schwemmland der Rhône, Löss, Mergel, Granit sowie von Rhône und Isère angelagerte große Kiesel beeinflussen die Ausprägung der Weine. Nur rund 8% der AOC-Fläche sind mit den beiden zugelassenen Weißweinsorten Roussanne und Marsanne bestockt.

Die AOC Crozes-Hermitage ist mit 1.696 ha der größte Cru der nördlichen Rhône. Die Vergrößerung der Anbaufläche schlägt sich in einer stetig gestiegenen Produktionsmenge nieder: Im Jahr 2012 waren es 66.150 hl, im Jahr 2017 belief sich die Menge auf 71.581 hl. Zahlreiche Winzer haben sich der biologischen oder biodynamischen Wirtschaftsweise verschrieben und sich zertifizieren lassen.

Ziel der meisten Produzenten ist es, im Rotweinbereich sowohl leichte, schnell zugängliche Tropfen als auch komplexe, gehaltvolle Gewächse mit Lagerpotenzial herzustellen. Dabei kommen die Sy-

rah-Weine nicht überbordend und alkoholstark daher, sondern präsentieren sich mit angenehmer Frucht, feingliedrig und elegant.

Ein Betrieb, der noch immer Wein- und Obstbau gleichermaßen betreibt, ist die Domaine des 7 Chemins der Familie Buffière in Pont de l'Isère. Die auf 22 ha Rebfläche erzeugten Weiß- und Rotweine werden zum Teil selbst, zum Teil über Handelshäuser vermarktet.

Gilles Robin, der den elterlichen Mischbetrieb im Jahr 1996 übernahm, konzentriert sich hingegen voll und ganz auf den Weinbau. Angefangen hat er mit 4,5 ha Reben, heute sind es 18 ha, die seit 2012 biologisch bewirtschaftet werden (davon 17 ha Crozes-Hermitage, 115.000 Flaschen). Toller Blickfang im Keller ist eine großflächige Freskomalerei, die eine Stierkampfszene zeigt, aber nicht mit einem Torero, sondern mit einer Torera, denn der Betrieb wurde im Laufe der Familiengeschichte viele Male an die Töchter weitergegeben – und Robins Frau ist im Zeichen des Stiers geboren.

Robin gehört zur Generation von Winzern, die eine gute Ausbildung absolviert und Erfahrungen bei anderen Betrieben außerhalb des Anbaugebiets gesammelt haben. Vielschichtige, dichte Lagerweine sind die holzfassgereiften 2017 Crozes-Hermitage Rouge Albéric Bouvet (eine Cuvée aus drei verschiedenen Parzellen) und die 2017 Cuvée 1920 (deren Trauben von über 60 Jahre alten Reben stammen). Die älteren Jahrgänge des Albéric zeigen sich schön gereift mit geschmeidigen Tanninen, komplex und anspruchsvoll. Unkompliziert ist hingegen die 2017 Cuvée Papillon von jüngeren Reben, die sich mit ihrem modernen Stil an ein junges Publikum richtet. Unkompliziert ist auch der 2017 Crozes-Hermitage Blanc Les Marelles mit floralen Noten und cremig-weichem Mundgefühl. Die Domaine ist im Export aktiv und sucht noch einen Partner in Deutschland.

Ein familiengeführtes Unternehmen ist auch die Domaine Combier, die auf 30 ha Rebfläche rund 180.000 Flaschen Crozes-Hermitage AOC erzeugt. Der Betrieb wird seit 40 Jahren biologisch bewirtschaftet. Firmenchef Laurent Combier wird unterstützt von seinen beiden Söhnen, Protagonisten der jungen Winzergeneration, die ihre Arbeit mit viel Know-how und gesundem Ehrgeiz anpacken. Herzstück des Betriebs ist der Clos des Grives, wo rund 55 Jahre alte Reben wachsen und der besonders kraftvolle und dichte Weine liefert, die bis zu 15 Jahre Reifezeit vertragen. Überzeugend auch der darunter angesiedelte Cap Nord (elegante Holznote, schmelziges Mundgefühl, Frucht-, Gewürz- und Vanillearomen) und der Laurent Combier (feine Frucht- und Gewürznoten). Der Betrieb ist Mitglied der Association Rhône Vignobles, die sich auf Messen und Veranstaltungen gemeinsam und schlagkräftig präsentiert.

Ebenfalls voll und ganz auf biologische Bewirtschaftung setzt Yann Chave, der die Umstellung und Zertifizierung seiner 20 ha Rebfläche im Jahr 2007 abgeschlossen hat. Der Spitzenwein Le Rouvre stammt von der Terrassenlage Les Chassis, wo die Rhône große Kieselsteine (galets roulés) abgelagert hat. Yann Chave wählt aus dieser Zone die geeigneten Parzellen aus, um Weine mit markanten Tanninen und samtigen Aromen zu erzeugen. Bei seinem Weißwein kann er je nach Jahr die Anteile von Roussanne und Marsanne flexibel gewichten, um optimale Ergebnisse zu erreichen. Früher, so erklärt er, waren die weißen Crozes-Hermitage schwere

oxidative Tropfen, heute präsentierten sie sich aber marktgerecht mit viel Frucht, angenehmer Säure und einer unkomplizierten Art.

In Deutschland arbeitet der Winzer seit 15 Jahren exklusiv mit dem Berliner Händler Sebastien Visentin (Vin sur Vin Diffusion) zusammen, der die Weine vorwiegend in die gehobene Gastronomie und in Weinbars verkauft. „Der Verkauf der Crozes-Hermitage-Rotweine von Yann Chave ist stabil. In Deutschland lässt sich in der Regel Syrah gut empfehlen. Außerdem bietet Chave drei unterschiedliche Rotweine in drei Preiskategorien an, alle mit besonderem Preis-Leistungs-Verhältnis“, erläutert Visentin, der auch eine starke Entwicklung bei den Chave-Weißweinen registriert. „Seit der Umstellung auf biologisches Arbeiten haben die Weine von Yann Chave an Klarheit, Tiefe und Finesse gewonnen“, lobt der Händler.

Über 11 ha Rebfläche verfügt die Domaine Fayolle Fils & Fille, die von Laurent Fayolle und seiner Schwester Céline Nodin geleitet wird. In diesem Jahr ist die Umstellung auf Biobewirtschaftung komplett abgeschlossen, erzählt Laurent Fayolle, der in seinen ältesten Anlagen ein Pferd zur schonenden Bodenbearbeitung einsetzt. Der Sens Blanc 2017 überzeugt mit viel Frische, Aromen von reifen Birnen und großer Cremigkeit. Komplexer ist der weiße 2016 Les Pontaix, bei dem die Frucht zugunsten von Tiefe und Dichte in den Hintergrund rückt – ein toller Wein zum Ziegenkäse. Überzeugende Rotweine sind der 2016 Sens Rouge (Schokonoten, rote Früchte, kann leicht gekühlt getrunken werden), der 2016 Clos Les Cornirets Vieilles Vignes (kräftig, muskulöse Tannine, harmonisch, gut alterungsfähig) sowie der 2016 Les Pontaix Rouge (komplex, feine Tannine, Säure muss sich durch die Flaschenreife noch runden).

Nicht wegzudenken aus Tain ist die Familie Chapoutier, die nicht nur dem Spitzenwein Hermitage, sondern auch sich selbst Kultstatus erarbeitet hat. Das Unternehmen besitzt überall an der Rhône Wein- und vertreibt darüber hinaus Gewächse aus anderen französischen Anbaugebieten sowie aus dem Ausland. Alle eigenen Rebflächen werden biodynamisch bewirtschaftet, dazu kommen Trauben, die von Vertragswinzern zugekauft werden. Die eigene Rebfläche an AOC Crozes-Hermitage beträgt 30 ha, die Produktion beläuft sich auf insgesamt 770.000 Flaschen. Die Weißweine der AOC Crozes-Hermitage entstehen nur aus der Marsanne-Rebe, da Firmenchef Michel Chapoutier, die siebte Generation der Familie, der Meinung ist, dass sie am besten dem Terroir entspricht. Der 2017 Les Meysonniers, der in Edelstahl und in Holz ausgebaut wurde, zeigt schöne Honig- und Blütenaromen sowie eine leichte Mandelnote, der 2016 Petite Ruche präsentiert sich mit Frische, Frucht und leichter Gerbstoffnote.

Die Crozes-Hermitage-Rotweine des Hauses werden in Betontanks vinifiziert und in Stahl und/oder Holz ausgebaut. Der 2016 Les Meysonniers Rouge ist sehr fruchtig, hat eine leichte Holznote und ist gerbstoffbetont, der 2015 Guer-Van (ein Projektwein mit dem Pariser Koch Yannick Alléno) hat eine tolle Nase, ist komplex, stoffig und lang im Abgang. Der 2015 Les Varonniers aus alten Reben kommt unter Crozes-Hermitage (ohne „H“) auf den Markt, ist Demeter-zertifiziert und wird 14 bis 18 Monate lang ausschließlich im Holzfass ausgebaut. Der Wein ist tiefgründig und dicht, hat Aromen von

AOC Crozes-Hermitage auf einen Blick

Anbaufläche

1.696 ha

Böden

Granit, Mergel, Löss, Kiesel

Zugelassene Rebsorten

Rotwein [91% der Produktion]:

Syrah [15% Marsanne oder Roussanne erlaubt]

Weißwein [9%]: Marsanne, Roussanne

Produktion 2017

71.581 hl [64.820 hl rot, 6.761 hl weiß]

Struktur

60 Winzerbetriebe, 42 Handelshäuser, 2 Genossenschaften

Exportquote

35%

Quelle: Inter Rhône, 2017

Ausgewählte Weine

Vor der Erkundung der Appellation Crozes-Hermitage konnte sich WEIN+MARKT bei einer Blindverkostung von rund 50 Weinen einen Überblick über Stilstiken und Qualitäten verschaffen. Die Weißweine, die nur aus Marsanne und Roussanne erzeugt werden dürfen, zeigten sich mit Aromen von Blüten und gelben Früchten mit dezenter Säure. Die beiden Rebsorten verlangen viel Pflege, denn sie können bei unzureichender Aufmerksamkeit und ungünstigem Klimaverlauf (z. B. zu viel Hitze) flache, unreife und kraftlose Weine ergeben. Vor allem die Roussanne gilt als schwierig, da sie krankheitsanfällig ist. Im Idealfall sind die Weißweine aus Crozes-Hermitage blumig, fruchtig und haben viel Saft und Aroma. Die Rotweine der AOC Crozes-Hermitage dürfen nur aus der Syrah-Rebe gekeltert werden, die im Rhône-tal ihren Ursprung hat und dort aufgrund der Boden- und Klimaverhältnisse Spitzenweine hervorbringen kann. Charakteristisch sind die leuchtende tiefröte Farbe, Aromen von Brombeeren und weiteren dunklen roten Früchten, Gewürzen sowie Vanille, Schokolade und Tabak. Erst eine gewisse Reifezeit verleiht den Weinen ihren letzten Schliff. Die führenden Erzeuger präsentieren vielschichtige, dabei feingliedrige Weine mit geschmeidigen Tanninen und komplexer Aromatik – ein Fest für anspruchsvolle Rotweinliebhaber. Die roten Gewächse sind exzellente Speisenbegleiter und können, da viele von ihnen schöne Schokonoten entwickeln, auch ein Dessert mit Schokolade mühelos begleiten. Kann es da nur purer Zufall sein, dass die bekannte Schokoladenmanufaktur Valrhona ihren Sitz in Tain-L'Hermitage hat?



Beeindruckend und topmodern: die großen Betontanks im neuen Chai der Cave de Tain.



Spitzenrotweine: Crozes-Ermitage Les Varonniers aus dem Haus M. Chapoutier, Crozes-Hermitage Domaine des Grands Chemins von Delas.

Sie verstehen ihr Handwerk: Yann Chave, Laurent Fayolle, Gilles Robin, Laurent Combiere und seine Söhne.



AOC Crozes-Hermitage Blanc

Cave Desmeure – Les Rémizières | 26600 Mercurol | www.domaineremizieres.com
2017 Domaine des Rémizières Cuvée Particulière [100% Marsanne]
Philippe et Vincent Jaboulet | 26600 Mercurol | www.jaboulet-philippe-vincent.fr
2017 Blanc [100% Marsanne]
Les Bateliers du Rhône/Domaine Mucyn | 26600 Gervans | www.mucyn.com
2017 Les Charmeuses [60% Marsanne, 40% Roussanne]
Domaine Habrard | 26600 Gervans | laurent@laurenthabrard.com
2016 Blanc [90% Marsanne, 10% Roussanne]
Paul Jaboulet Aîné | 26600 Tain-L'Hermitage | www.jaboulet.com
2016 Domaine Mule Blanche [50% Marsanne, 50% Roussanne]
Cave de Tain | 26600 Tain-L'Hermitage | www.cavedetain.com
2015 Les Hauts d'Eole [60% Marsanne, 40% Roussanne]
Delas | 07300 Saint-Jean-de-Muzols | www.delas.com
2017 Les Launes [80% Marsanne, 20% Roussanne]

AOC Crozes-Hermitage Rouge [100% Syrah]

M. Chapoutier | 26600 Tain-L'Hermitage | www.chapoutier.com
2016 Les Meysonniers
Marrenon | 84240 La Tour d'Aigues | www.marrenon.de
2016 Les Belles Echappées
Domaine de la Ville Rouge | 26600 Mercurol | www.domainedelavilleroche.fr
2017 Inspiration
Yann Chave | 26600 Mercurol | www.yannchave.com
2016 Le Rouvre
Emmanuel Darnaud | 26600 La Roche de Glun | www.domainedarnaud.com
2016 Les Trois Chênes
Cave Desmeure – Les Rémizières | 26600 Mercurol | www.domaineremizieres.com
2016 Domaine des Rémizières Cuvée Christophe
Domaine Habrard | 26600 Gervans | laurent@laurenthabrard.com
2016 Cuvée Valérie
Cave de Tain | 26600 Tain-L'Hermitage | www.cavedetain.com
2015 Les Hauts du Fief
E. Guigal | 69420 Ampuis | www.guigal.com
2015 Crozes-Hermitage Guigal
Philippe et Vincent Jaboulet | 26600 Mercurol | www.jaboulet-philippe-vincent.fr
2014 Nouvelère
Cave Yves Cuilleron | 42410 Chavanay | www.cuilleron.com
2016 Lieu-Dit Les Chassis
Maison Denuzière | 69420 Condrieu | christelle.denuziere@maisondenuziere.com
2016 J. Denuzière



dunklen roten Früchten, Noten von Vanille und im Abgang eine marmeladige Anmutung – ein Top-Wein mit einer Top-Alterungsfähigkeit.

Die Familie Chapoutier hat sich in besonderer Weise um das Weingut Ferraton Père & Fils verdient gemacht, als die Inhaberkategorie durch widrige Umstände zur Aufgabe gezwungen war. Da die Inhaber gut mit Michel Chapoutier befreundet waren, hat dieser sich entschlossen, die Domaine zu übernehmen und als unabhängigen Betrieb weiterzuführen. 7 ha der Gesamtfläche im Eigenbesitz entfallen auf die AOC Crozes-Hermitage. In Deutschland arbeitet das Unternehmen mit Gute Weine Lohberg und Rebhof Weinhandel zusammen.

Vertriebsleiter Patrick Rigoulet sieht noch viel Aufklärungsbedarf im deutschen Handel, da dieser sich vor allem mit der südlichen Rhône beschäftigt. Die Weine der nördlichen Rhône seien hingegen viel weniger bekannt und stärker erklärungsbedürftig. Vor allem sei vielen Händlern und Einkäufern nicht bewusst, dass die nördliche Rhône die Wiege der Syrah-Rebe sei und es dort exzellente Qualitäten gebe.

Ferraton & Fils offeriert u. a. den Weißwein Le Grand Courtil aus 100% Marsanne (reife gelbe Früchte, frisch durch ein wenig Kohlensäure), im Rotweinbereich die Cuvée Les Calendes 2016, die von drei Standorten stammt und in Beton und Holz ausgebaut wird (Schokolade, rote Früchte, dicht, komplex und fein) sowie 2015 Les Pichères (tanninbetont, Schoko- und Graphitnoten).

Weiteres Schwergewicht in Tain ist die Cave de Tain, die auf einer Rebfläche von 1.000 ha fünf Crus (AOCs Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas und Saint-Péray) sowie Vin de Pays erzeugt und nach eigenen Angaben der größte Produzent für die Crus der nördlichen Rhône ist. Die Crus werden in zwei Hauptkategorien vermarktet: Les Grands Classiques und Les Parcelles, erläutert David Quillin, der quirlige Brand-Ambassador der Kooperative. Beeindruckend beim Besuch des Unternehmens ist nicht nur der unverbaubare Blick auf den legendären, steil aufragenden Hermitage-Hügel, sondern vor allem der neue Chai, der auf 2.800 qm Traubenannahme, Betontanks, Pressen sowie Lager unter einem Dach beherbergt. Damit hat das Unternehmen sich topmodern aufgestellt, um die Weinqualitäten und vor allem die Vinifikation nach Parzellen noch weiter optimieren zu können. Und na-

türlich sind auch ressourcenschonende Bewirtschaftung und Bioanbau hier große Themen.

Das Angebot an Crozes-Hermitage Blanc besteht aus dem 2017 Grand Classique (100% Marsanne, gelbfruchtig, geschmeidig) und dem 2015 Les Hauts d'Eole (jedes Jahr aus einer anderen ausgewählten Parzelle, fruchtig, buttrig und komplex). Das Rotwein-Angebot umfasst u. a. den 2015 Grand Classique Rouge (Flaggschiffwein aus einem Top-Jahrgang, 40% Holz, 60% Edelstahl, schöne Frucht, gut integriertes Holz, geschmeidig am Gaumen), 2015 Nord Terroirs d'Exception (frisch, sehr fruchtig, harmonisch), 2015 LA Terroirs d'Exception (LA ist die Abkürzung für den Ort Larnage; feurig, frisch) und 2015 Les Hauts du Fief Selection Parcelaire (fein, geschliffen, elegant). Als Erweiterung des Angebots gibt es zudem noch einen Biorotwein ohne Sulfite – eine überaus beeindruckende Range an sehr gut gemachten, marktgerechten Weinen, mit denen die Genossenschaft zur Oberliga der Appellation gehört.

Die Cave de Tain wird in Deutschland über die Düsseldorfer Agentur Vinergie repräsentiert, die die Weine an den Fachgroßhandel vermittelt. Bei Vinergie ist die gesamte Crozes-Range der Cave de Tain im Vermittlungsprogramm. „Wir nehmen nach und nach immer mehr Fahrt in Absatz und Umsatz auf. Einige größere Kunden haben uns bereits ihr Vertrauen geschenkt und es nicht bereut. Es ist aber noch Luft nach oben. Für die Zukunft dieser AOP und der Cave de Tain in Deutschland bin ich optimistisch“, erklärt Vinergie-Geschäftsführer Wolfgang Zuzok. Wie der Direktor der Cave, Xavier Gomart, glaubt er, dass die Weine erklärungsbedürftig sind, aber sie seien „sehr leicht“ zu erklären. Die Stärke des Unternehmens sieht Zuzok im guten Preis-Leistungs-Verhältnis und in der Tatsache, dass sich der deutsche Handel mit den Produkten profilieren könne.

Paul Jaboulet Aîné ist in Tain ebenfalls ein überaus klangvoller Name, denn die Familie steht für beinahe zwei Jahrhunderte Weinbaugeschichte im Rhône. 2006 ging der Betrieb in den Besitz der Familie Frey über, die die Weinqualität vor allem durch nachhaltigen Weinbau sowie moderne Kellertechnik weiter vorantreibt. Der Weißwein 2017 Domaine Mule Blanche ist seit 2016 biozertifiziert, zeigt Aromen von gelben Früchten und ist schön frisch und fruchtig. Überaus gelungen mit Frucht, Komplexität und Finesse zeigt sich der rote 2016 Domaine de Thalabert, der von alten Reben aus einer Einzellage stammt.

Delas Frères gehört ebenfalls zu den großen Produzenten und Handelshäusern der Rhône mit eigenen Rebflächen und zahlreichen Domainen. Sitz des 1835 gegründeten Unternehmens ist in Tain-l'Hermitage, wo die Tochterfirma des Champagnerhauses Deutz 20 ha Rebfläche in der AOC Crozes-Hermitage bewirtschaftet. Mit großen Investitionen in Weinberge und Keller sowie dem Zukauf von insgesamt 10 ha Rebfläche in der AOC Crozes-Hermitage sieht sich das Unternehmen gut gerüstet für die Zukunft. Erzeugt werden aus der Appellation der frische, blumige Weißwein Les Launes sowie die Rotweine Le Clos (wird nur in den besten Jahren produziert) und Domaine des Grands Chemins (feine Frucht, Körper, Gewürze, Schokolade sowie Toast- und Kaffeenoten). Das Deutschland-Geschäft der Crozes-Hermitage-Weine entwickelt sich positiv, heißt es bei Delas (im Programm bei Schlumberger, Meckenheim).

Die AOC Crozes-Hermitage bietet für den Fachhandel noch große Entdeckungen. Da für viele Winzer die Teilnahme an der ProWein unverzichtbar ist, könnte die nächste Ausgabe der Düsseldorfer Fachmesse eine gute Gelegenheit sein, mit ihnen in Kontakt zu kommen, ihre Weine zu probieren und das hohe Potenzial der Appellation kennenzulernen.

GABRIELE GRASMÜCK