



**CHATEAU DE SAINT COSME**



**Henri Barruol 1928-2017**

### 7ne Newsletter Louis Barruol 2018

Normalerweise sind die Texte, die ich jedes Jahr mit großem Vergnügen für Sie schreibe, der Arbeit gewidmet, die wir in Saint Cosme leisten, den Zielen, die wir zu erreichen versuchen, den aktuellen Geschehnissen im Weingut, seiner Vergangenheit und seiner Zukunft. Ziel dieser Texte ist es, Ihnen eine „Innenansicht“ zu liefern.

In diesem Jahr ist mein Ansatz etwas anders: Da mein Vater uns 2017 verlassen hat, möchte ich in diesem Jahr meine Texte ihm widmen. Henri Barruol hat sich von 1957 bis 1992 zusammen mit meiner Mutter und von 1992 bis 2017 zusammen mit meiner Mutter und mir intensiv um Saint Cosme gekümmert: 60 Jahre seines Lebens hat er diesem Weingut gewidmet. Es ist mir unmöglich, Ihnen in nur wenigen Worten sein gesamtes Leben aufzuzeichnen, aber ich werde mithilfe der Chronologie versuchen, Ihnen Einblicke in sein Tun und Handeln zu geben. Ich möchte auch versuchen, Ihnen zu erklären, was in ihm steckte, was für ein Mann er war. Deshalb beginne ich mit dem Ende. In Saint Cosme begegne ich der Seele meines Vaters überall, wo ich hinsehe: In der Form eines Baumes, den er gepflanzt und nach seinen Vorstellungen beschnitten hat, in einem von seinen Händen behauenen Stein, aus dem das frische, kühle Wasser aus dem Tal sprudelt, in einem Schwarm Turteltauben, der hinter einem in seiner Jugend gepflanzten Weinberg aufsteigt oder beim Verkosten eines Weins, der nach seinen Vorstellungen und von seinen Künstlerhänden geschaffen wurde. Ich könnte diese Aufzählung endlos fortsetzen, so stark hat er das Weingut nach seinem Charakter geprägt. Sein Leitmotiv war das Schöne, in der Methode und im Ergebnis, in Inhalt und Form.

Seine Existenz beginnt im August 1928 in dem kleinen Provinzstädtchen Apt. Er ist das fünfte von insgesamt neun Geschwistern. Als er einige Monate alt ist, zieht die Familie in ein Dorf der Grafschaft Venaissin, nach Mazan, in ein großes und schönes Haus mit weitläufigem Garten, an den er die schönsten Erinnerungen hat. 1938 siedelt er zu seinen Großeltern mütterlicherseits ins Château de Labelotterie im Tarn um. Hier bleibt er bis September 1940. Im Kreis seines Großvaters und seiner Tanten, einem wohlwollenden und wertschätzenden Umfeld, blüht er auf: Er findet Gefallen an der Mathematik und entwickelt ein enges Verhältnis zur Natur, das er sein ganzes Leben lang bewahrt. Im September 1940 kommt er auf die katholische Oberschule in Aix en Provence, wo er, wie er uns erzählte, die schlimmste Zeit seines Lebens verbrachte. Gleichwohl entdeckt er hier die Freuden der Musik an der Seite des Kapellmeisters, der seine Sensibilität erkennt und ihn Gesang studieren lässt. Frankreich, auch Südfrankreich, muss mit Rationierungen und Entbehrungen zurechtkommen: Er schafft es jedoch, seinen Speiseplan dank der Wildereimethoden aufzubessern, die ihm der Jagdhüter in Labelotterie beigebracht hat: Er fängt mit den Händen Fische in den Flüssen rund um Aix. Am 27. Mai 1944 fährt er mit dem Zug über Marseille zurück nach Avignon und überlebt zwei mörderische Bombenangriffe an diesem Tag. Diese Erlebnisse werden ihn sein Leben lang prägen. Er kehrt nicht mehr zur katholischen Oberschule zurück und verbringt

den Sommer mit der Familie auf dem Landsitz in Revest-du-bion. Am 28. Juli, im Alter von 16 Jahren, rettet er das Leben seines Vaters unter dramatischen Umständen. 1946 beginnt er seine Tischlerlehre in Avignon. Er lernt zeichnen und erhält eine umfassende Ausbildung gemäß den Traditionen des 18. Jahrhunderts: Arbeit nur von Hand und Erlernen aller Disziplinen: Tischlerei, Schnitzerei, Einlegearbeiten und Drechslerei, eine Technik, in der er sich besonders hervortut. Als sein Onkel Gérard de Boissésou ihn bittet, ihm dabei zu helfen, das Anwesen von Labelotterie wieder instand zu setzen, entdeckt er die Berufe der Landwirtschaft und der Viehzucht. Diese Erfahrung ist sehr hilfreich, als er 10 Jahre später in Gigondas Weinbauer und Landwirt wird. Dieser neuerliche Aufenthalt im Tarn gibt ihm erneut Gelegenheit, seine Talente zu entfalten. Als er 1950 nach Mazan zurückkehrt, gründet er dort mit der finanziellen Unterstützung der Familie Laval eine unabhängige Tischlerwerkstatt. Er zeichnet sich in der Restaurierung alter Möbel aus. In diesem Jahrzehnt wird er enge Freunde finden, mit denen er die Begeisterung für das Motorradfahren, das Klettern, das Skifahren und die Höhlenkunde teilt. Er singt im Chor und interpretiert große lyrische Rollen.

Sein treuer Freund Jean Paul Laval stellt ihm seine Cousine Claude Rolland vor, die 1957 seine Frau wird. Er kommt nach Saint Cosme in Gigondas, wo er zunächst seine Arbeit als Tischler wieder aufnimmt. Aber seine überbordende Energie sprengt den Rahmen seiner Werkstatt und führt ihn dazu, den Beruf des Weinbauern zu erlernen. Er wird sich dank Jean-Paul Lavals, Apotheker und Önologe, der gerade das erste Weinlabor der Region ins Leben gerufen hat, für die Weinkunde begeistern. Rasch erwirbt er eine solide Fachkenntnis, die er stets mit seinem Erfindungsreichtum, seiner Beobachtungsgabe und seinen analytischen Fähigkeiten, seinem Schönheitssinn, seiner hohen Leistungsfähigkeit und seiner sorgfältigen Arbeitsweise verbindet. Er bepflanzte die erkrankten Weinberge neu und wertet das Terroir von Saint Cosme auf. Er restauriert die Gebäude und vergrößert seinen Weinkeller. Er ist Vorreiter in puncto biologischer Landwirtschaft und er legt großen Wert auf das Gleichgewicht allen Lebens, das mit seiner Leidenschaft für die Natur und insbesondere den Vögeln im Einklang steht. Er hat sich sein Leben lang dafür begeistert, die Schönheit dieser Orte hervorzubringen. Von 1966 bis 1985 ist er außerdem Verwalter der Winzergenossenschaft der AOC Gigondas und unter dem Vorsitz von François Ay ist er Mitglied des Teams, das für die Appellation Gigondas den Cru-Status erlangt. Sein Leben lang war er beseelt von den Werten der Freundschaft und der Solidarität: Er wird sich stets darum bemühen, diese Werte in den Dienst seiner Winzerfreunde und der Gemeinschaft von Gigondas zu stellen. Von 1992 bis zu seinen letzten Lebensmonaten hat er mir geholfen, sein Werk auf diesem Weingut fortzusetzen, das er zutiefst geliebt, gelebt und zur Geltung gebracht hat. Er hat sich niemals als ein Besitzer, sondern stets als ein Verwahrer gesehen, dessen Aufgabe es ist, zu verschönern und weiterzugeben. In diesem Sinne hat er seinem Temperament als Erbauer in Saint Cosme Ausdruck verliehen. Einen Vater wie ihn und einen Meister seines Formats gehabt zu haben, vereint in einer Person, war eine Chance, die ich im Laufe der Jahre immer mehr zu schätzen wusste. Diese Lehrjahre waren für mich ein langer Weg, der von Mühen, Arbeit, Disziplin, Schwierigkeiten, aber auch Erfolgen, Lachen, geteiltem Glück und Erfüllung gesäumt war.

Dazu muss man verstehen, dass unser Anwesen, als mein Vater in Saint Cosme sein Leben als Winzer begann, nur eins von vielen war: Die hier erzeugten Weine genossen keine besondere Anerkennung. Saint Cosme war sicher ein großes Terroir, aber ein unerschlossenes und unbekanntes: eine Art Dornröschen. Wir verdanken unserem Vater die charakterlichen Besonderheiten unseres Terroirs und die präzise Definition des „Saint Cosme Stils“. Der „Saint Cosme Stil“ bringt getreu einen Ort mit seinen besonderen Böden und insbesondere einem kühlen und gleichmäßigen Mikroklima zum Ausdruck. Dieser Stil zeichnet sich durch Finesse, Frische, Ausgewogenheit, Länge und eine besondere Seele aus, die dem ideellen Reichtum der Bewohner eines alten Hauses ähnelt.

Den Stil zu finden, der perfekt ein Terroir zum Ausdruck bringt, ist sicher die schwierigste Sache, die unser Beruf von uns abverlangt und dieses Talent ist bei allen großen Winzern anzutreffen. Bei

dieser Suche nach Erlesenheit und Wahrheit konnte mein Vater sich auf seine zahlreichen Qualitäten verlassen, aber ich möchte vor allem vier Aspekte seiner Persönlichkeit betonen, die meiner Meinung nach für den Verlauf seines Lebens entscheidend waren.

Er besaß vor allem eine hohe Leistungsfähigkeit: Er konnte über viele Stunden intensive Arbeit leisten. Sein erstes Leben als Tischler und seine Bergsteigertouren hatten ihm starke Arme und eine hervorragende körperliche Verfassung verliehen. Die Sorgfalt bei der Arbeit war für ihn selbstverständlich: Er hasste schlecht ausgeführte oder nicht abgeschlossene Arbeiten. Seine Liebe für gründliche, gut gemachte Arbeit begleitete ihn auf Schritt und Tritt.

Seine gute Beobachtungsgabe war ihm bei seinem Weiterkommen als Winzer sehr hilfreich. Dem kleinsten Symptom – einer Blume, die wächst, einem Wein, der gärt – konnte er Sinn verleihen. Er interpretierte das Verhalten der Vögel, analysierte die Wetterereignisse wie niemand anderer und bediente sich dabei allen Werkzeugen der Wahrnehmung, die dem Menschen zur Verfügung stehen. Diese permanente Aufmerksamkeit befeuerte unablässig seine Analysen und seine Kenntnisse: „Man lernt sein Leben lang“.

Sein Interesse für die technischen Aspekte des Berufs lässt sich durch seine Tischlerausbildung, aber auch durch seinen wissenschaftlichen Geist erklären: Sein Wunsch, die Hochschule „Ecole Vaucanson“ zu besuchen, war leider durch den Krieg unmöglich geworden. In den 1960er/1970er Jahren war seine weinkundliche Kenntnis für die damalige Zeit sehr umfassend. Er war ein regelrechter Tüftler und stellte mit eigenen Händen Werkzeuge und Maschinen her, die man nur in Saint Cosme zu Gesicht bekommt. Nichts verschaffte ihm mehr Vergnügen, als das Leben durch eine gute Idee zu vereinfachen, der er in seiner Werkstatt Gestalt gab.

Seine künstlerischen Talente, die bei seiner Tischlerlehre zur Entfaltung kamen, wurzelten im französischen Stil des 18. Jahrhunderts und in der Antike. Er fand Interesse an allen Kunstformen, vor allem der Musik, der Malerei, der Skulptur und der Architektur. Er hat mit eigener Hand unsere Etiketten gezeichnet und die Flasche gestaltet, die mit dem Wappen von Gigondas geschmückt ist. „Die manuelle Arbeit ist anständig und edel: Die Hände sind das Instrument des Verstandes und der Sensibilität, die die Materie belebt“.

Durch seine Sorgfalt gepaart mit seinem unverzichtbaren Streben nach Ästhetik hat mein Vater Saint Cosme zu einem großen Terroir gemacht. Ihm verdanken wir, dass er unseren alten Weinstöcken zur Geltung verholfen hat: Er ist ein Erbe angetreten, das er geachtet, Jahrzehnte lang gepflegt und wiederbelebt hat.

In seiner Jugend drehte sich viel um Geschichte und Archäologie und so war es für ihn selbstverständlich, die Kapelle von Saint Cosme zu restaurieren, die ihm so am Herzen lag. Auch hat er mehrfach die gallorömische Quelle restauriert und „gerettet“, die das Leben auf dem Weingut prägt. Er hat die zwei Jahrtausende alte Geschichte von Saint Cosme ans Licht gebracht. Er ist in hohem Maße für die Schönheit von Saint Cosme und seinem kleinen Tal verantwortlich: Er hat uns gelehrt, im Einklang mit der Natur zu leben, sie zu achten, und das ist nur eine der vielen Botschaften, die er uns mit auf den Weg gegeben hat. Er hat aus Saint Cosme einen offenen und geselligen Ort des Willkommens gemacht: Diese Tradition möchte ich weiterführen.

Nach einem Leben, das von Arbeit, Willensstärke und Herausforderungen geprägt war, hat er es genossen, Sie, unsere werten Kunden, willkommen zu heißen und Ihnen unsere Weine zum Verkosten zu geben. Darin, dass Sie unseren Weinen so viel Aufmerksamkeit geschenkt haben, lag seine Freude und seine Erfüllung am Ende eines Lebens, das sich durch Leidenschaft und Begeisterung ausgezeichnet hat. Wenn Sie durch das Weingut laufen, dann schauen Sie auf sein Leben. Wenn Sie eine Flasche unseres Saint Cosme verkosten, dann sehen Sie eine Gravur, die er in nur ein paar Stunden gezeichnet hat, aber was Sie trinken, ist ein Werk, an dem er sechzig Jahre lang gearbeitet hat.

## **Die Weine im südlichen Rhonetal im Jahr 2016**

Wie viele Weinjahre dieses Kalibers wird ein Winzer im Laufe seines Lebens bereiten können? Sicherlich nicht sehr viele, denn die 2016er des südlichen Rhonetals sind schlichtweg herausragend. Man kann natürlich alle möglichen Erklärungen auf den Plan rufen, um zu verstehen, was den Unterschied zwischen einem „sehr guten“ und einem „herausragenden“ Weinjahr ausmacht. Man kann zig Betrachtungen zum Wetter oder zur Landwirtschaft anstellen. Man kann eine Fülle an natürlichen Ereignissen als Begründung anführen. Aber die Wahrheit ist doch viel komplexer und wir müssen in Demut das Rätselhafte und Unvollständige unserer Erklärungsversuche anerkennen. Warum hat das Weinjahr 2005, das doch die schönsten Trauben erbracht hat, die sich ein Winzer nur erträumen kann, keinen herausragenden Jahrgang hervorgebracht? Eine Erklärung zu finden ist unmöglich. Warum war das Weinjahr 2007, das ein bisschen warm und zum Zeitpunkt der Weinbereitung fast ein wenig „nichtssagend“ war, für Saint Cosme eins der glorreichsten Weinjahre überhaupt? Ich finde immer noch keine Erklärung dafür. Wie mir einmal ein großer Winzer aus dem Burgund sagte: „Es gibt keine Geheimnisse, nur viele Rätsel.“ Ich für meinen Teil halte mich wie mein Großvater an minutiöse Beobachtungen, und ich stelle fest, dass die 2016er Gigondas-Weine über eine außergewöhnliche Dimension verfügen. Sie besitzen die Intensität und die Präzision der Jahre mit vernünftigen Erträgen, sie sind lang und ausdrucksstark. Sie sind wie geschaffen für sehr lange Lagerzeiten, so dass wir noch in Zukunft Gelegenheit haben werden, über sie zu sprechen. Leider fiel die Ernte deutlich geringer aus als 2015, aber das sollte unsere Freude nicht schmälern, einen solchen Schatz in unserem Keller zu besitzen. Eine besondere Erwähnung verdient Châteauneuf-du-Pape: 2016 ist ganz klar der beste Jahrgang in Châteauneuf seit dem glorreichen Jahr 2010. Ich vermute sogar, dass der 2016er ihm überlegen ist. Auf jeden Fall rate ich Ihnen, sich die Mühe zu machen und Ihre 2016er einige Jahre im Keller zu lagern, da ihre Frische wie eine Verheißung und ein Versprechen klingt.

## **Die Weine im nördlichen Rhonetal im Jahr 2016**

Und wenn wir es hier mit einer Wiederholung des Szenarios der Jahre 1990 – 1991 in den Weinjahren 2015 – 2016 im nördlichen Rhonetal zu tun hätten?

1990 war für den gesamten Norden der Rhone ein glänzendes Weinjahr. Die Trauben gelangten leicht zur Reife, die Weine waren konzentriert und gehaltvoll und boten einen einfachen Trinkgenuss. Der 1990er war ein „einfach verständlicher“ Jahrgang: Jeder oder fast jeder konnte seine Größe schon bei der ersten Verkostung begreifen, auch weniger erfahrene Weinliebhaber. Kurzum, alle waren zufrieden. Dann kam das kühlere Jahr 1991 mit einer späteren Reife, das (zumindest dem Anschein nach) weniger gehaltvoll war als das Jahr 1990. Die Wochen und Monate vergingen und dann offenbarte dieser Teufelskerl von einem 1991er eine ungeahnte Qualität, die sich besonders in der Côte-Rôtie zeigte. Der Ausbau hatte sein Werk vollbracht und die Raupe hatte sich in einen herrlichen Schmetterling verwandelt. Nur wenige Fachleute hatten damit gerechnet, dass 1991 ein weitaus größerer Jahrgang als 1990 in der Côte-Rôtie werden würde. Ich bin versucht, diese Überlegung auf alle Rotweine im nördlichen Rhonetal für den Jahrgang 2016 in Bezug auf das Vorjahr 2015 auszuweiten. Denn aus heutiger Sicht kann man

ganz gut erkennen, dass die 2015er ein bisschen „verschlossen in ihrer Konzentration“ sind. Sie tun sich schwer damit, sich präzise und strahlend zu zeigen (ich habe in der Vergangenheit ähnliche Verhaltensweisen bei (über-)reifen Jahrgängen wie beispielsweise den Jahren 1999 oder 2009 gesehen). Die 2016er jedoch sind geradewegs dabei, eine regelrechte Vorführung zu geben. Ich gestehe demütig, dass ich wie die Winzer in den Jahren 1990-1991 keine Ahnung hatte, ich dachte, dass 2016 dem 2011er ähneln würde: klassisch, ausgewogen, schön und voller Finesse. Tatsächlich aber zeichnen sich die 2016er durch eine eindrucksvolle Qualität aus: Sie vereinen Frische mit einer Komplexität, die von Nachhaltigkeit begleitet wird. Für die Weine von Hermitage, Saint Joseph und Crozes-Hermitage ist der Kontext exakt der gleiche. Wir erleben eine Offenbarung. Im Weinbaugebiet in der nördlichen Rhone beginnen die Leute endlich zu begreifen, und das ist gut so. 2016 ist mein zwanzigster Jahrgang in der Côte-Rôtie und die ungeahnten Ressourcen dieser Weine überraschen mich immer noch. „Man lernt sein Leben lang“.

### **Eine Bemerkung zum Jahrgang 2017**

Es ist sehr selten, dass zwei große Jahrgänge aufeinander folgen. Und doch hatten wir 2015 und 2016 dieses Glück. Freilich zeichnen sich die beiden Jahrgänge, die von vergleichbarer Qualität sind, durch recht unterschiedliche Stile aus. Aber dann ist es auch wieder an der Zeit, ein wenig auf den Boden der Tatsachen zurückzukommen: das Jahr 2017... In diesem Jahr konnten in Frankreich zahlreiche extreme klimatische Bedingungen verzeichnet werden, die die kleinste Ernte in der Weingeschichte unseres Landes erklärt: Hagel, Frost und Trockenheit. Ich für meinen Teil musste Hagel in einigen Parzellen von Les Deux Albions hinnehmen und der Sommer 2017 war ein bisschen zu trocken. Daraus ergab sich ein sehr geringer Ernteertrag, der mit der Menge im Weinjahr 2013 vergleichbar ist. Die 2017er Weine sind sicher weniger majestätisch als in den beiden Vorjahren, sie sind aber sehr gut und haben die Intensität von Weinen kleiner Ertragsmengen. Sie erinnern mich stark an die Weine aus dem Jahr 1988, die außerordentlich gut gealtert sind. Der 1988er Saint Cosme ist heute eine absolut perfekte Flasche. Schon der Reifeprozess 2017 war recht besonders: Man hätte auf eine frühe Ernte tippen können, aber dem war nicht so. Wenn es den Weinreben an Wasser fehlt, arbeiten sie langsamer, um ihre Früchte (bzw. ihre Kinder, um der Situation ein „menschliches“ Bild zu geben) und auch sich selbst zu schützen. Die Lese fand deshalb wie üblich im Oktober statt. Die Rebe reguliert die Exzesse des Weinjahres, die Rebe reguliert sich selbst und die Rebe reguliert die Reife ihrer Trauben: Das hat mich schon immer verwundert und verwirrt. Das ist fast so, als ob sie wüsste, was der Winzer von ihr erwartet. Was die weißen Rebsorten anbelangt, so mussten wir einfach so früh wie möglich ernten, um ein gutes Gleichgewicht zu erzielen. Les Deux Albion Blanc hat freudig die Marsanne-Traube aus massaler Selektion in die Produktion aufgenommen. Wir werden im nächsten Jahr die Rebsorten Bourboulenc, Clairette und Ugni blanc einfließen lassen. Im nördlichen Rhonetal haben wir es erneut mit einem herrlichen, ja sogar außerordentlichen Jahrgang zu tun. Die Weine zeichnen sich durch eine erstaunliche Dichte und Präzision aus: Ihr Ausbau sorgt gerade dafür, sie zum Strahlen zu bringen. In einigen Monaten können wir mehr darüber sagen, aber bereiten Sie sich einfach auf das Beste vor. Aber 2017 war auch unser erster Jahrgang ohne die ermutigende und wohlwollende Präsenz meines Vaters. Er liebte zutiefst die Zeit der Weinlese und seine Abwesenheit war sicher schwierig auszugleichen. Mir haben seine Bemerkungen, Kommentare, seine Besuche gefehlt, wenn die Trauben auf dem Sortiertisch landeten.

Wenn man in der Nacht in den Keller gehen muss, um die Temperaturen zu kontrollieren oder Most aus einem Tank abzulassen, der überzulaufen droht, dann umgibt einen eine Stille, die im krassen Gegensatz zur intensiven Tätigkeit der Erntetage steht. Die Stille wird kaum merklich vom Knacken der Tanks und der Fässer unterbrochen, die vor sich hin gären und ihren leckeren Gärduft freisetzen. Mein Vater, der die tückischen Gefahren des Kohlendioxids fürchtete, kam mich oft bei dieser nächtlichen Arbeit besuchen, um sicherzustellen, dass ich noch am Leben war!! Diese gemeinsamen Momente waren unbeschwert und glücklich. Ich bin froh, das Wesentliche dieser Begegnungen begriffen und mitgenommen zu haben.

## **Neues von Forge Cellars, unserem amerikanischen Weingut**

Dieses Jahr ist für Forge, unserem Weingut an den Finger Lakes, ein Erfolgswort. Unser Forge Riesling 2015 Classique ist für das Jahr 2017 auf Rang 32 der Top 100 des Wine Spectator gelandet. Fünf Rieslinge aus allen Teilen der Welt haben es in diesem Jahr in die extrem selektive Liste geschafft: Unser Wein wurde vor anderen Rieslingen aus Deutschland, dem Elsass und Südafrika auf Platz 31 gekürt. Diese hochrangige Anerkennung weist Forge als den Spitzenreiter unserer herrlichen Region der Finger Lakes aus. Ich freue mich über dieses Ergebnis nach nur fünf Jahren des Bestehens, denn wir haben das Weingut erst im Jahr 2011 aus der Taufe gehoben. Ich bin mehr denn je von dem herausragenden Potential des Ostufers des Seneca-Lakes überzeugt. Die Ton-Schiefer-Böden mit ihrer geschichteten Struktur bilden eine wunderbare Unterlage für den Riesling. Der Weinbauanteil dieser Böden versteht sich von selbst und das Klima ist perfekt, um große ausgewogene und frische Weine hervorzubringen. Wir pflanzen jedes Jahr Riesling und Pinot Noir an: Im nächsten Jahr werden die 10 ha unseres Hangs namens Matthews Road vollständig bepflanzt sein.

Ein Weingut mit einigen guten Ideen aus der Erde zu stampfen, ist schon an sich ein schwieriges Unterfangen. Dies in einer der Allgemeinheit nicht bekannten Region zu tun, ist noch viel schwieriger. Aber ich habe mich noch nie den gängigen Trends unterworfen. Ich war immer der Meinung, dass man mit Qualität und Überzeugungen ans Ende der Welt reisen und die höchsten Berge besteigen kann. Heute haben wir einen Riesling-Stil definiert, von dem wir glauben, dass er perfekt unseren Ort zum Ausdruck bringt. Dieser Stil basiert auf vollreifen Trauben, die sehr spät geerntet werden. Durch diese Reife brauchen wir keinen Restzucker und erzielen dennoch Komplexität und Tiefe. Man muss unbedingt verstehen, dass süße Rieslinge eine Parodie dieser herrlichen Rebsorte sind. Bitte erklären Sie das Ihren Kunden und geben Sie ihnen unsere Weine zu kosten.

Wir haben in Forge gewaltige Arbeit geleistet, um diese Rieslinge hervorzubringen, die zwar ästhetisch gesehen anders, dafür aber extrem logisch sind: Jetzt brauche ich Ihre Hilfe, um unsere Arbeit bekanntzumachen und das teilweise „verschwommene“ Bild des Rieslings neu auszurichten. Sie müssen einfach nur erklären, dass man eine Flasche aus Forge in der gleichen Weise auf den Tisch bringt wie einen weißen Burgunder von der Côte de Beaune: Wir haben es hier mit exakt der gleichen Ausgewogenheit und dem gleichen Genuss zu tun. Ich bitte Sie nicht oft darum, mir zu helfen, aber heute tue ich es: Nehmen Sie an meiner Seite und auf Ihrer Ebene an diesem großartigen Abenteuer teil und Sie werden sehen, dass Forge eines Tages ein natürlicher Reflex und eine natürliche Referenz für jedermann sein wird.

Louis Barruol, am 31. Januar 2018