



## CHATEAU DE ROUANNE

### 9. Newsletter Louis Barruol 2019

In Vinsobres im „Comté de Grignan“  
im Rhône-tal zwischen Dauphiné und Provence.

Am 27. Mai 2019 sind wir Eigentümer des Château de Rouanne in Vinsobres geworden, einem herrlichen historischen Anwesen, das inmitten eines herausragenden, 62 ha großen zusammenhängenden Weinbergs auf einem großartigen Terroir liegt. Dieser Erwerb, den ich mir vor zwei Jahren nicht hätte träumen lassen, erklärt sich durch unsere Familiengeschichte und unsere Liebe zu schönen Dingen. Mein Großvater Jean Barruol, Historiker und Archäologe, sowie mein Vater Henri Barruol, ehemaliger Kunsttischler, der nach den Methoden des 18. Jahrhunderts ausgebildet wurde und ein Winzer mit hohem ästhetischen Anspruch war, haben meine Art der Ausübung des Winzerberufs stark geprägt. Denn Schönheit kann man überall finden, da sie überall existiert, im Materiellen und im Immateriellen. Die Freude darüber, zuweilen die Schönheit zu erreichen, nährt Mut und Willen, die für jedes größere Vorhaben notwendig sind. Die Handlungen unserer Vorgänger, die in gewisser Weise die Geschichte eines Ortes prägen, sind oft eng mit der Qualität der Weine verknüpft, die ein großes Terroir hervorbringen kann. Im Rahmen unserer Handelspartnerschaften kaufen wir seit 15 Jahren Weine in Rouanne: Ich kenne dieses erstaunliche Terroir gut, das zu Virtuositäten fähig ist. Ich habe die Konfiguration und die Seele dieser verschiedenen Orte des Terroirs immer gemocht. Mein Vater hat mir oft von den „Monaden“ erzählt, die er als die Seele der Orte bzw. die unveränderliche Einheit von Natur und Geist definierte. In seinen beiden Berufen als Kunsttischler und Winzer hat er dieser Idee eine große Bedeutung beigemessen: Wenn er beispielsweise an einen Ort kam, der ihn inspirierte, konnte er ausrufen: Hier sind gute Monaden.“ Und ehrlich gesagt habe ich bei meinem ersten Besuch in Rouanne herrliche und kräftige Monaden gespürt. Der große deutsche Philosoph Leibniz, der auch Mathematiker und ein hochrangiger Physiker war, ist dieser Idee am Ende seines Lebens umfassend nachgegangen.

Voltaire hat sich diesbezüglich über ihn lustig gemacht: Dieses Verhalten trägt nicht gerade zu seinem Ruhm bei. Nobody is perfect, auch Voltaire nicht. Leibniz definierte die Monaden als eine unbeugsame Kraft, die in sich die Quelle aller Handlungen trägt: Die Monaden sind die Elemente aller Dinge, sowohl materieller als auch immaterieller Art. Daher kann man sich die Monaden nur vorstellen, indem man das Konzept der Seelen auf sie anwendet. Sie drücken aus ihrem besonderen Blickwinkel das gesamte Universum in der prästabilisierten Harmonie mit allen anderen Stoffen aus, aus denen das Universum besteht. Rouanne ist genau all das. Nichts und niemand wird jemals die wahre Natur dieses Ortes verändern können, da ihm seine ureigene geographische Konfiguration und die Seelen all jener „innewohnen“, die hier seit Urzeiten gelebt und gearbeitet haben. Bei diesem neuen Abenteuer bedaure ich jedoch eins: Dass mein Vater zu früh von uns gegangen ist, um diesen außergewöhnlichen Ort kennenzulernen. Er hätte mit uns seine Empfindungen, seine Einschätzungen geteilt. Er hätte unzählige Ideen in petto gehabt, er hätte uns beraten, gelenkt, mit interessanten Bemerkungen zur Seite gestanden.

Das Dorf Vinsobres hat 2006 den Cru-Status erhalten. Obwohl Vinsobres nicht so bekannt ist wie seine Mitstreiter, liegt es auf der gleichen Klassifizierungsstufe wie Gigondas, Chateauneuf-du-Pape, Cote-Rotie und Hermitage, was viel über die Qualität seines Terroirs aussagt. Das am Saum der Alpen gelegene Vinsobres profitiert von einer überragenden Geologie und einem kühlen Klima. Das Dorf kann auf eine lange und reiche Geschichte zurückblicken, die von der Herrschaft der „Seigneurs de Vérone“ geprägt ist, die vom Mittelalter bis zur Revolution die Eigentümer von Rouanne waren. Die jüngere Linie der Familie trug den Titel „Seigneur de Rouanne“ fast 600 Jahre lang.

Das auf einer gallorömischen Stätte angesiedelte Rouanne war ein landwirtschaftlicher Betrieb, eine „Villa“. Es leitet seinen Namen von seinem Besitzer im spätrömischen Reich (2./4. Jh. n. Chr.) ab, wahrscheinlich einem gewissen „Rugius“, wie die Etymologen vermuten. Man hat in Rouanne, hinter dem aktuellen Schloss, eine kannelierte Säule mit einem gemeißelten Kapitell, Keramiken, „Dolia“, zahlreiche Bruchstücke von Ziegeln, Fibeln, behauene Steine usw. gefunden. Es ist leicht, sich das Leben im spätrömischen Reich an diesem fruchtbaren und gut gelegenen, bevölkerten, von zahlreichen Quellen bewässerten Ort in der Nähe des Flusses Eygues und der Römerstraße vorzustellen.

Im Mittelalter errichtet die Familie von Vérone, Besitzerin der gesamten „Côte“ (Hang), eine Burg.

1611 ist Charles I. von Verone „Seigneur de Rouanne“.

1649 ist Charles II. von Verone „Seigneur de la Royné“: Auffallend ist hier die Entwicklung der Schreibweise. Zur gleichen Zeit ist François de Verone, Cousin

von Charles II., „Co-Seigneur“ von Vinsobres und er bewohnt sehr wahrscheinlich das Château de Vérone, das noch heute besteht. Er stellt die ältere Linie der Familie dar.

Von 1710-1714 trägt Jean-Louis de Vérone (Sohn von Charles II.) den Titel „Sieur de Royne“.

Es ist interessant, wie sich die Schreibweise von Rouanne durch die Epochen und teilweise sehr schnell verändert hat. In der Reihenfolge sieht das so aus:

1594: Roany

1611: Rouanne

1641: Roane

1649: Roanne oder Royne

1649 dann 1710: Royne

Ende des 18. Jh.s (Carte de Cassini): Roanes

1891: Rouane

Neuzeit: Rouanne

Rouanne, das während der französischen Revolution niedergebrannt wurde, wird im 19. Jh. restauriert, neu aufgebaut und erweitert, dann wechselt das Anwesen innerhalb kürzester Zeit mehrfach den Besitzer. Danach standen dem Chateau de Rouanne seine glorreichen, aber auch schwierigen Zeiten ins Haus. Es grenzt fast an ein Wunder, dass dieses 62 ha große zusammenhängende Stück Land, auf dem alte Reben in Hanglage stehen, intakt geblieben ist und durch die zahlreichen Erbfolgen nicht zerfleddert wurde.

300 m vom Château entfernt, am Ausgang eines kleinen Wäldchens, wurden um 1830 der herrliche Hof und der Taubenschlag auf bereits bestehenden Gebäuden errichtet, die sicher sehr alt sind. Eine unversiegbare Quelle, die zur gallorömischen Zeit gefasst wurde, ergießt sich in mehrere Steinbecken und gibt dem Ort den Takt vor. In Rouanne wurde schon alles angebaut: Wein, Olivenbäume, Lavendel, Gemüse, Obstbäume, Getreide und auch die Schafzucht war hier weit verbreitet. Rouanne ist ein echtes Schlaraffenland. Der Hof beherbergt heute eine große und schöne traditionelle Kellerei mit Betontanks, wohingegen der Reifekeller (für die Fässer) – ein schöner niedriger Gewölberaum, einst der Aufzucht von Schafen diente. Hier bauen wir heute unsere Weine aus.

Der beeindruckende Weinberg von Rouanne, der aus den Lieux-dits „Les Cotes“, „Rouanne et les Cotes“, „Plan Guérin“ und „La Palud“ besteht, zeigt ein geographisches Profil, ein Gefälle und eine Süd-Ost-Ausrichtung, die mit der „Côte de

Nuits“ im Burgund vergleichbar sind: Der „Weinbauanteil“ dieses Ortes springt ins Auge. Die roten Lehm Böden aus dem Pliozän besitzen einen hohen Anteil an Sand und Kalkstein. Das Terroir von Rouanne, ein fantastischer Boden, bringt regelmäßig unverwechselbare Aromen von Veilchen, Pfingstrose und vor allem Gewürzbroten hervor. Der Mund ist stets frisch, füllig, ausgewogen und salzig. Die Weine von Rouanne altern erstaunlich gut und lange: Glückseligkeit ohne Geduld ist nicht möglich.

Die Weinberge von Rouanne wurden hauptsächlich zwischen 1955 und 1975 angepflanzt. Der Rebbestand wurde durch die massale Selektion von Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben erneuert, die uns eine große genetische Vielfalt schenken: Das ist in der Welt der großen Weine von unschätzbarem Wert. Ich habe bereits den gesamten Weinberg auf den ökologischen Weinbau umgestellt. Wie in Gigondas vergären wir die Ganztrauben auf weinbergseigenen Hefen und wir filtern die Weine nicht.

Die geographische Lage von Rouanne ist bedeutsam. Vinsobres ist der nördlichste Cru im Süden. Man muss sich einmal vor Augen führen, dass das Relief der Alpen in nur 9 km Entfernung vom Château de Rouanne beginnt. Diese geographische Nähe sorgt für ein kühles Mikroklima im Umfeld eines gemäßigten mediterranen Klimas. Der „Pontias“, dieser Wind, der sich bei seiner Reise über die Alpen abkühlt, erbringt dem Eygues-Tal unterhalb von Rouanne permanent eine herrliche Kühle.

In Rouanne werden wir Schritt für Schritt das mitverfolgen, was die Natur an diesem Ort unserem Verständnis anbietet. Ich würde mich sehr freuen, Sie hier an diesem Ort begrüßen zu dürfen, um mit Ihnen die Freude seiner „Wiedergeburt“ zu teilen.



## **CHATEAU DE SAINT COSME**

### **Neues und Aktuelles aus Saint Cosme**

Das große Ereignis in diesem Jahr war natürlich der Erwerb des Château de Rouanne. Daher ist es normal, dass ich Ihnen viel von diesem Weingut erzählen werde, das Sie noch nicht kennen. Doch darf darüber nicht vergessen werden, dass

das Team von Saint Cosme die –sehr mühevoll – Übernahme von Rouanne gedeichselt hat. Ich stand zwar an vorderster Front und habe persönlich den 2019er zubereitet, aber ohne die tagtägliche Unterstützung meines Teams wäre diese Arbeit nicht möglich gewesen. Unsere Fläche ist von 32 auf 94 Hektar angestiegen und wird allesamt im ökologischen Weinbau bewirtschaftet. Wir stehen vor einer großen Herausforderung: Wir müssen eine vergleichbare Arbeit in einem anderen, größeren Maßstab leisten. Zum Team gehören jetzt 14 Leute und wir sind dabei, viel Arbeit in den Weinberg zu stecken.

In Saint Cosme geht das Leben seinen gewohnten Gang. Wir setzen die Renovierung der alten Pferdeställe fort. Die Renovierung der Kapelle von Saint Cosme, die mit dem Bürgermeister von Gigondas zusammen eingeleitet wurde, wird bald in Angriff genommen, nachdem Xavier Boutin, Architekt für Denkmalpflege, umfassende Vorarbeiten geleistet hat.

Unsere Arbeit am Weinberg geht mit unseren ureigenen Ideen und Methoden weiter. Ich möchte heute einen Punkt klarstellen: Alle unsere Weinberge sind nach den Richtlinien für den ökologischen Weinbau zertifiziert. Wir haben die Ecocert-Zertifizierung erhalten. Obgleich unsere Ideen denen des biologisch-dynamischen Anbaus in einigen Punkten ähneln, möchte ich aus mehreren Gründen keine biodynamische Zertifizierung. Zunächst einmal bin ich der Meinung, dass der Einsatz von Silizium im mediterranen Klima keinen Sinn macht: Silizium hat eine wirklich schädliche Auswirkung auf die alten Rebstöcke, aber Silizium ist nun einmal eins der vier Präparate, die für die Zertifizierungen nach Demeter und Biodyvin vorgeschrieben sind. Und dann behagt mir die Gedankenwelt der „Biodynamisten“ auch nicht. Ich liebe die Diskussion, die Offenheit und die Suche nach dem richtigen Weg durch Erprobung. Wenn eine Vorgehensweise nicht funktioniert, muss man das einfach akzeptieren, aber nicht die Realität durch Konzepte ersetzen, die nicht diskutiert werden dürfen. Daher kann man in der Champagne oder in der Provence nicht die gleichen Arbeitsmethoden anwenden: Die Klimaverhältnisse sind nicht vergleichbar und die Weinberge haben unterschiedliche Bedürfnisse. Selbst ein Kind würde das verstehen. Und außerdem mag ich diesen „Gruppenzwang“ nicht, ich liebe meine Unabhängigkeit und meine Gedankenfreiheit. Ich bin weder Fan vom Marketing noch von Modeerscheinungen und ich meide Leute, die sich als Moralaposteln aufspielen. Das sind meistens die Schlimmsten.

Ich schreite weiter auf dem Weg, den mein Vater vorgezeichnet hat und der auf der Beobachtung der Natur und ihrem Schutz basiert, der das Leben und die Artenvielfalt hervorbringt. Er richtete seine landwirtschaftlichen Methoden und seinen Alltag nach einem globalen Ökosystem aus. Seine Arbeit an der Seite von Raymond Pellegrin (einem auf seine Art genialen Mann) von der SAMA in den 1970er Jahren war entscheidend. Kommen Sie auf einen Spaziergang ins Tal von Saint Cosme und sehen Sie selber: Die Arbeitsmethoden des ökologischen Weinbaus beginnen mit der Liebe zur Natur und dem Schutz der Natur. Wir schneiden im März, wenn der Mond günstig steht, unsere Böden sind schön lebendig, wir setzen Begleitpflanzen ein und wenden noch viele andere Methoden des ökologischen Landbaus an, die auf unseren Erfahrungen und Beobachtungen seit

Anfang der 1960er Jahre basieren. Ich werde eines Tages etwas ausführlicher über dieses Thema schreiben, denn eine Klarstellung, die über unser kleines Weingut hinausgeht, ist notwendig.

## **Eine Bemerkung zum Jahrgang 2019**

Ein großer Jahrgang birgt immer auch ein Geheimnis. Warum haben die außergewöhnlichen Trauben im Jahr 2005 keinen großen Jahrgang hervorgebracht? Und warum haben die großen Erträge 1990 wider Erwarten sehr große Weine hervorgebracht? Die nachträglichen Erklärungen, teils revisionistisch, teils umständlich, sind mitunter ziemlich absurd, besteht ja die Grundlage unseres Berufes in der Weitsicht. Was mich anbelangt, so erkläre ich nicht: Ich stelle fest und lerne. Vielleicht hilft es fürs nächste Mal ...

Sie haben sicher bereits verstanden, dass sich das Jahr 2019 in diese Linie der großen rätselhaften Jahrgänge einreihet. Ich verstehe immer noch nicht, warum die Reben bei diesem trockenen Sommer keine Anzeichen von Trockenstress gezeigt haben. Ich verstehe nicht, warum die Weine so frisch und so „zart“ sind. Ich verstehe nicht, wie die Erträge doch so korrekt ausfallen konnten.

Im südlichen Rhôneetal liegt das Jahr 2019 auf dem Niveau von 2016, 2010, 1998 und 1990. Es genügt, die Weine zu probieren, um jeden diesbezüglichen Zweifel auszuräumen. Die Dichte eifert mit der Finesse um die Wette und die Tiefe tut der „Feinheit“ keinen Abbruch. Sie werden von dem hohen Niveau der Weine überrascht sein.

Für das nördliche Rhôneetal halte ich mein Urteil noch einige Monate zurück. Der Jahrgang ist sicher sehr gut. Das bedeutet aber noch lange nicht, dass man ihn in die Kategorie der 1991er, der 1999er und 2010er einreihen kann. Diesen Schritt werde ich heute nicht gehen. Die Weine aus dem Norden können großartige Überraschungen bereithalten – in beide Richtungen, im Übrigen – und der 1991er, der von den meisten Winzern mehrere Monate lang unverstanden blieb, kann das bezeugen. Lassen Sie uns die Weine genau im Auge behalten und eines Tages wird sich ihre wahre Beschaffenheit zeigen.

## **Die Weine im südlichen Rhôneetal im Jahr 2018**

Wir erinnern uns alle des unglaublich tropisch-feuchten Frühjahrs, das einen noch nie dagewesenen Mehltau gedeihen ließ. Schließlich hatten die Trauben doch eine gute Reife und eine recht ansehnliche Beerengröße erlangt. Selbstredend war der Jahrgang ein Jahr des „Winzers“, ein Jahr „harter Arbeit“, um das Beste aus einem solchen Jahr herauszuholen. Ich werde nicht verallgemeinern und nur von dem sprechen, was in Saint Cosme passiert ist. Ich bin sehr erfreut über das Ergebnis: Dank der harten Arbeit in den Weinbergen konnten wir unsere Ernte retten und ausgewogene Weine erzielen. Das Endergebnis der Weine erfüllt mich mit Freude, denn der „Burgunder-Stil“ von Saint Cosme, der meinem Vater so am Herzen lag, kommt gut zur Geltung. In den etwas leichteren Jahrgängen bringt Saint Cosme den

Boden eher flüchtig in einem langgliedrigen, zarten Stil zum Ausdruck mit Aromen von Pinot Fin: Unterholz, kleine rote Beeren, Veilchen usw. Diese 2018er erinnern mich an die 2008er (die heute so viel Trinkgenuss versprechen), die 1997er, 1991er und 1986er. In all diesen Weinen zeigen sich weder Schwere noch Exzesse noch Übertreibung. Sie sind angenehm, weich und bekömmlich. Ich bin jedes Mal überrascht, festzustellen, wie unterschiedlich die Jahrgänge in Saint Cosme von einem Jahr zum nächsten ausfallen. Dafür gibt es, glaube ich, zwei Gründe. Einerseits gibt unser Konzept der Nichteinmischung den Trauben die Möglichkeit, frei das zu entfalten, was die Natur ihnen schenkt. Einmischung fungiert wie ein schädlicher „Filter“, der die Präzision des Ausdrucks verhindert. Andererseits reagieren die kühlen Mikroklimata im gemäßigten mediterranen Klima sensibler auf Wetterveränderungen: Sie „verzeichnen“ diese Schwankungen mit mehr Feingefühl.

## **Die Weine im nördlichen Rhôneal im Jahr 2018**

Paradoxerweise war dieses Weinjahr mit seinem verregneten Frühjahr im Norden des Rhôneals einfacher, denn niedrigere Temperaturen sind für die Entwicklung von Mehltau eher ungünstig, die Vegetationszeit war leichter zu begreifen. Ein schöner Sommer, der für den Klimawandel symptomatisch ist, hat dann die Trauben problemlos reifen lassen. Ich sage es ganz offen, die schwierigen Jahrgänge, die in dieser Region bis Ende der 1990er Jahre recht häufig vorkamen, sind sehr selten geworden. Die Hermitage-Region hat 2018 tolle Erfolge gezeigt wie auch auch der Condrieu. Die Weine haben Struktur und ein schönes frisches Aroma.

Das nördliche Rhôneal erfährt seit einigen Jahren einen offensichtlichen und verdienten Erfolg, der dadurch verstärkt wird, dass es praktisch keine schlechten Jahrgänge mehr gibt. Appellationen wie Crozes-Hermitage und Saint Joseph haben in den letzten Jahren einen Riesensprung gemacht und das ist sehr erfreulich. Doch zahlreiche Weinberge werden heute mit geklonten Reben bepflanzt, einschließlich in der Côte Rotie, und eine deutliche Rückkehr zur massalen Selektion ist heute entscheidend. Man darf nicht vergessen, dass die Weinberge von Hermitage und Côte-Rotie, auch wenn es großartige Terroirs sind, auch immer Orte für die Vermehrung und Bestimmung der Syrah-Traube waren. Wir dürfen nicht die Bedeutung und Größe der Gewächse vergessen. Wir dürfen sie uns nicht von anderen wegnehmen lassen und wir müssen in der Lage sein, die Klugheit unserer Großväter zu erkennen und zu nutzen: Jener Männer, die Frankreich zu seiner Größe als Weinland verholfen haben.

# Forge

C E L L A R S



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

Die Geschichte von Forge in den Weinbergen am Seneca Lake geht weiter ... Wir pflanzen Jahr für Jahr neue Reben der Sorten Riesling und Pinot Noir. Wir haben einen schönen Verkostungskiosk gebaut, damit der Keller ganz den Weinen gehört. Für den Jahrgang 2018 führen wir die Klassifizierungsarbeit des Weinbergs, die wir seit mehreren Jahren leisten, anhand von 12 verschiedenen Lieux-dits weiter, die man verkosten kann wie ein Buch, dessen Titel lauten könnte: „Die Geheimnisse des süd-östlichen Ufers am Seneca Lake“ ... Der Anklang in der Presse und bei den Kunden war groß und Forge ist heute solide als führendes Weingut in den Finger Lakes aufgestellt. Und diese Aussage stammt nicht von uns.

Wir werden weiterhin kämpfen, um den Leuten klarzumachen, dass Restzucker in Riesling-Weinen weder eine Norm noch eine Vorschrift noch ein „Stil“ und noch weniger eine Notwendigkeit für diese Rebsorte ist. Ich behaupte nach wie vor, dass der Restzucker diese herausragende Rebsorte in Misskredit gebracht und auf einen Weg der Mittelmäßigkeit geführt hat. Den Weg, den der Riesling einschlagen muss, ist der gleiche wie der, den die großen Chardonnays im Burgund gewählt haben: Ausdruck des Ortes, reife Trauben, Gleichgewicht und Mineralität. Ich habe eine Frage: Wenn die Winzer im Burgund saure und grüne Chardonnays mit hohem Ertrag produzieren und mit Restzucker zubereiten würden, um ihren Mangel an Komplexität zu kaschieren, was wäre aus dem Chardonnay und seinem Renommee weltweit geworden?? Die Antwort liegt auf der Hand.

Sie müssen mich entschuldigen, aber ich bin all dieser mittelmäßigen Diskurse über den Zucker im Riesling leid. In meinen Ohren klingen sie wie eigennützige Ideologien und haben wenig mit dem wahren Beruf des Winzers zu tun. Ich weiß sehr wohl, dass diese Methode in der Welt des Rieslings noch weit verbreitet ist, aber mit uns können Sie nicht rechnen, wenn es darum geht, uns den Ideen der breiten Masse anzuschließen. Aber es wird sich schon zeigen: Die Zeit und die Weinliebhaber werden die Spreu vom Weizen trennen.

Schauen Sie einfach einmal bei Forge vorbei. Wir freuen uns über Ihren Besuch und Sie werden es sicher nicht bereuen, eine so schöne und wilde Region mit ihren ausgedehnten Gletscherseen und ihren fantastischen granitlastigen Terroirs kennenzulernen.

Louis Barruol  
Le 20 février 2019